



Rezepte > Abendessen

# Omelett mit Zucchini

Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Zucchini	2 St.
Öl	2 EL
Eier	12 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Petersilie, frisch	20 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Zucchini waschen, Enden entfernen und fein würfeln.
2. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und vorbereitetes Gemüse darin unter gelegentlichem Schwenken ca. 6–8 Min. anbraten.
3. In der Zwischenzeit in einer Schüssel Eier aufschlagen, salzen und pfeffern. Eimasse zum Gemüse geben und auf niedriger bis mittlerer Stufe ca. 10–12 Min. stocken lassen.
4. Fertiges Omelett portionieren, auf Teller verteilen und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	325 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	20 g