Kräuter-Omelette

Das Kräuter-Omelette ist ein schnelles Rezept aus der vegetarischen Küche. Ein einfaches tolles Gericht für jeden Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 Stk.	Frühlingszwiebeln
0.5 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Eier
1 Handvoll	Petersilie
1 Handvoll	Schnittlauch
1 Handvoll	Kerbel
2 EL	Mineralwasser mit Kohlensäure
1 EL	Käse (gerieben)
	Salz und Pfeffer nach Belieben
1 EL	Butter

Zubereitung

1. Für das **Kräuter-Omelette** die Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden.
3. Die Petersilie, Kerbel und Schnittlauch hacken.
4. Eier mit Mineralwasser verquirlen, salzen und pfeffern und die Kräuter und geriebenen Käse untermengen.
5. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln und Zwiebel kurz bei geringer Hitze dünsten.

6. Die Eier Kräuter Masse in die Pfanne gießen und stocken lassen, wenden und fertig braten.

Tipp