Omelette mit Paprika, Tomaten und Kräutern

Eine leckere vegetarische Variante des vielseitigen Rezepts: Omelette mit Paprika, Tomaten und Kräutern, auf dem Bild mit Basilikum angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

4 Stk.	Eier
8 Stk.	Kirschtomaten
1 Stk.	Paprika rot
1 Stk.	Zwiebel (alternativ 2 Stk. Jungzwiebel)
1 EL	Öl
Nach Belieben	Italienische Kräuter (frisch)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Omelette mit Paprika, Tomaten und Kräutern** zu Beginn die Kirschtomaten waschen, halbieren und abtropfen lassen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Kräuter putzen, waschen, trockenschütteln und fein hacken. Paprika längs halbieren, entkernen, putzen, waschen, in kleine Würfel schneiden. Die Eier in eine Schüssel schlagen, mit Pfeffer und Salz nach Geschmack würzen, Kräuter zufügen und alles mit dem Schneebesen verrühren.

2. Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen, Paprika- und Zwiebelwürfel darin 3 bis 4 Minuten anrösten. Anschließend die Eier gleichmäßig in die Pfanne gießen, die Tomatenhälften sofort daraufsetzen.

3. Den Deckel auf die Pfanne setzen und die Eier bei geringer Temperatur stocken lassen. Wenn die Oberseite noch ganz leicht flüssig ist, ist die Omelette fertig. Wer das Flüssige nicht mag, wendet zum Schluss einmal die Omelette und lässt die Oberseite kurz anstocken.

Tipp

Zur Omelette mit Paprika, Tomaten und Kräutern schmeckt frisches Weißbrot oder Kornbrot und eine Salatbeilage