Omelette Grundrezept

2 Min		7 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 2 Portionen

- 6 Eier
- 4 EL Milch
- 1 EL Butter
- gehackte Petersilie
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Schlage die Eier in einer Schüssel auf. Gib Milch und Salz hinzu. Verquirle die Eiermilch.
2. Erhitze die Butter in einer Pfanne. Gieße die Eiermilch zur Butter in die heiße Pfanne.
3. Bestreue das Ei mit gehackter Petersilie. Lege einen Deckel auf die Pfanne und lass das Ei stocken. Wenn du es füllen möchtest, legst du nun die Zutaten deiner Wahl auf eine Hälfte.
4. Sobald das Ei fest ist, klappst du das Omelett in der Mitte zusammen.

Nährwerte pro Portion: 296 kcal | KH 3 g | E 22 g | F 21 g