

Rezept

# Kräuteromelett

Ein Rezept von Kräuteromelett, am 25.06.2026

## Zutaten

<b>6</b> Frühlingszwiebeln	<b>6</b> Eier
<b>1 Bund</b> Petersilie	je 1/2 Bund Koriandergrün und Dill
1/2 TL Pimentpulver	1/4 TL Paprikapulver, edelsüß
<b>1 Msp.</b> Safranpulver	Salz
Pfeffer	<b>3 EL</b> Butterschmalz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Zwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Eier trennen, Eiweiße steif schlagen. Eigelbe gut verquirlen. Kräuter waschen, hacken, mit den Gewürzen unter die Eigelbe rühren, salzen und pfeffern. Eischnee unterheben.
2. Schmalz mit Zwiebeln in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Eimasse hineingießen, im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in 12-15 Min. goldgelb backen.