

Rezept

Kräuteromelett mit Radicchio

Ein Rezept von Kräuteromelett mit Radicchio, am 28.04.2024

Zutaten

2 kleine Köpfe Radicchio (ca. 400 g)	1 rote Zwiebel
1 EL Olivenöl	5 Eier
1 Päckchen TK-Kräuter (z.B. italienische Mischung)	Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle	1 TL Butter
2 EL Aceto balsamico	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 293 kcal

Zubereitung

1. Radicchio waschen, putzen und längs vierteln. Die Viertel sollen am Strunk noch zusammenhängen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Radicchio und Zwiebelwürfel darin rundherum 5-10 Min. braten, zwischendurch wenden.

2. Inzwischen die Eier verquirlen, Kräuter, Salz und Pfeffer unterrühren. Die Butter in einer breiten Pfanne leicht erhitzen, das Ei hineingeben und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 8 Min. stocken lassen.

3. Das Omelett in Tortenstücke schneiden, zusammen mit dem Radicchio anrichten. Den Essig über den Radicchio träufeln.