

Rezept

Kükü – Kräuter-Omelett

Ein Rezept von Kükü – Kräuter-Omelett, am 27.04.2024

Zutaten

1 Bund glatte Petersilie

1 Bund Schnittlauch

Salz

2 EL pflanzliches Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

1 Bund Dill

6 Eier (Größe M)

Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2-3 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

2. Eier mit Kräutern in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Ei-Mischung in zwei Portionen nacheinander hineingeben und die Omeletts von jeder Seite ca. 4 Minuten braten. anschließend vierteln und servieren.