Rezept

Nudel-Omelett mit Mais und Erbsen

Ein Rezept von Nudel-Omelett mit Mais und Erbsen, am 12.10.2024

Zutaten

100 g	Mini-Farfalle
75 g	Erbsen (TK)
4	Eier
4 EL	Mehl
2 EL	Butter
	edelsüßes Paprikapulver
	Salz
1 Dose	Mais (ca. 140 g)
50 ml	Milch
	Pfeffer
1/2 Bund	Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen, dabei für die letzten 3-4 Min. Erbsen und Mais dazugeben. In ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.

---

2. Eier, Milch, Mehl, Salz und Pfeffer glatt rühren. Nudelmischung zugeben. Butter in zwei beschichteten Pfannen aufschäumen, Nudelmischung darin bei schwacher bis mittlerer Hitze zugedeckt ca. 10 Min. zu zwei Omeletts stocken lassen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken und mit etwas Paprikapulver auf die Omeletts streuen.