

Rezept

Nudel-Omelett mit Mais und Erbsen

Ein Rezept von Nudel-Omelett mit Mais und Erbsen, am 24.04.2024

Zutaten

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

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.