Rezept

Omelett mit Ratatouille

Ein Rezept von Omelett mit Ratatouille, am 31.05.2025

Zutaten

1	Zwiebel
1	kleiner Zucchino
1 kleine Dose	geschälte Tomaten (400 g)
	Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Butter
etwas	Chilipulver
1	rote Paprikaschote
1 EL	Olivenöl
	Salz
1 TL	Majoran
5	Eier

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, fein würfeln. Paprika längs halbieren, entkernen und waschen. Zucchino putzen und wa schen, beides klein würfeln.

2. Zwiebel und Gemüse in einem Topf im heißen Öl unter Rühren 2 - 3 Min. anbraten. Die Tomaten mit Saft dazugeben, dabei etwas zerdrücken. Alles mit Salz, Pfeffer und Majoran wür zen, offen ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Flüssigkeit soll fast vollständig verdunsten.

3. Inzwischen die Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Die Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen und in der Pfanne verteilen. Das Omelett zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Min. stocken lassen.

4. Das Omelett aus der Pfanne nehmen, in Viertel schneiden und mit dem Ratatouille anrichten. Nach Belieben noch etwas Chilipulver darüberstreuen.