

## Rezept

# Omelette mit Ziegenkäse und Kirschtomaten

Ein Rezept von Omelette mit Ziegenkäse und Kirschtomaten, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Zucchini	<b>2 EL</b> Öl
Salz	Pfeffer
<b>200 g</b> Kirschtomaten	<b>100 g</b> Ziegenfrischkäse (Ziegenrolle)
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>8</b> Eier
<b>100 g</b> Sahne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Die Zucchini putzen und auf dem Gemüsehobel in feine Streifen (Julienne) hobeln. Das Öl in der Pfanne erhitzen. Zucchinistreifen darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten, dabei öfter umrühren. Sie sollen nicht braun werden. Leicht salzen und pfeffern. Inzwischen die Kirschtomaten waschen und halbieren, den Ziegenkäse würfeln. Die Petersilie waschen und trocknen, die Blättchen hacken.
2. Eier mit Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen. Zu den Zucchini gießen, zwei Drittel der Petersilie dazugeben und alles gut mischen. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben und den Käse auf der Eiermasse verteilen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 15-20 Min. garen, bis die Eiermasse gestockt ist.
3. Die Omelette mit der übrigen Petersilie bestreuen und zum Servieren wie eine Torte in Stücke schneiden.