

Rezept Zucchiniomelett

Zutaten:

8 Eier

1 mittelgroße Zucchini

1 TL feingewiegte, glatte Petersilie

40 g Butter

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden, mit Küchenpapier abtrocknen und mit Hilfe des Gemüsehobels in Scheiben schneiden.

Die Petersilie waschen, alles Unschöne aussortieren, durch Ausschlagen trocknen und Feinwiegen.

Die Eier, Petersilie in eine Schüssel geben, salzen und mit einer Gabel leicht verkleppern.

Die Butter in der Pfanne einmal aufschäumen lassen und die Zucchini-scheiben zugeben.

Würzen und leicht anbraten.

Die Eiermasse in die Pfanne gleiten lassen.

Da am Rand der Pfanne die Masse zu Stocken beginnt, mit der Gabel das Gestockte in die Mitte der Pfanne schaufeln.

Sollte der Gargrad des Omeletts erreicht sein, die Pfanne ca. 20 Sekunden ohne weiteres

Rühren auf dem Feuer stehen lassen.

Das fertige Omelett auf einen Teller gleiten lassen.

[Zurück zu den Eierspeisen](#)