

Rezept Zwiebelomelett, französisch

Rezept Zwiebelomelett, französisch

Zutaten:

8 Eier
1 Zwiebel
50 g Butter
frisch gemahlene Meersalz

Zubereitung:

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

Die Zwiebeln schälen und mit Hilfe des Gemüsehobels in dünne Scheiben schneiden.

Die Butter in der Pfanne einmal aufschäumen lassen und die Zwiebel zugeben.

Die Zwiebelringe leicht Farbe nehmen lassen.

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 Französischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Eierspeisen](#)