



FRÜHSTÜCKSSOMELETTE MIT GEMÜSE UND GERIEBENEM KÄSE

🕒 10 Min ☺ Leicht

Garen 10 Min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

100 ml MinusL frische Milch 1,5 % Fett

100 g MinusL geriebener Emmentaler

2 TL MinusL Butter

1 Paprika

1 Zwiebel

1 Frühlingszwiebel

Frische Champignons

2 – 3 Eier

Salz

Pfeffer

1 Handvoll Thymian

ZUBEREITUNG

1. Die Paprika, Champignons, die Zwiebel und die Frühlingszwiebel klein schneiden. Die Eier mit der Milch verquirlen.
2. Das Gemüse in der Pfanne mit Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und die Eiermasse darüber gießen. Mit etwas geriebenem Emmentaler und Thymian bestreuen und das Ei stocken lassen.
3. Das Omelette auf einen Teller gleiten lassen und servieren. Die restlichen Zutaten zu einem zweiten Omelette verarbeiten.