



Wilde-Hühner- Omelette

Empfohlen von Denise und Amelie
(Schülerzeitung)



Zutaten:

8 frische Eier, mit etwas Salz und Pfeffer verquillt dünne Zucchini-Scheiben(oder Speck), etwas Salz und Pfeffer, frisch gehackte Kräuter (Kerbel und Schnittlauch passen sehr gut!)

So wird ´s gemacht:



In einer Pfanne mit heißem Öl die Zucchini-Scheiben(oder Speck) anschmoren. Das geschlagene Ei darüber gießen und so lange in der Pfanne lassen (nicht zu heiß!), bis es nicht mehr „glibberig“ ist.

Dann schnell auf die Teller damit -und die frischen Kräuter darüber streuen.



**Lasst es euch
schmecken!**

