



## Leichtes Gemüse-Kräuteromelette

### Zutaten für 2 Personen

1       Zwiebel  
¼       rote Paprika  
½       Zucchini  
1       Tomate  
4       Eier  
4 EL    Milch  
½ TL    Parmesan Blend\*  
frische Kräuter, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Zwiebel, Paprika, Zucchini und Tomate putzen und würfeln. Die Zwiebel kurz andünsten, dann das restliche Gemüse mit dazugeben und mitdünsten.

Eier und Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Parmesan Blend würzen. Zu dem Gemüse in die Pfanne geben und alles langsam zum Stocken bringen.

Das Omelette in der Pfanne zusammenklappen, auf einen Teller geben und mit frischen Kräutern bestreut servieren.

**\*Dieses Produkt können Sie bei uns im Geschäft kaufen.**