

## Paprika-Champignos-Omelette

### Für 2 Portionen:

4 Eier	2 EL Milch	1 rote Paprika
4-5 Champignons	1 rote Zwiebel	Salz, Pfeffer
Paprikapulver	Curry	frische Petersilie
1 TL Kokosöl		

Zwiebel, Paprika und Champignons würfeln. Kokosöl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse leicht anbraten und mit Paprikapulver und Curry würzen.

In der Zwischenzeit Eier aufschlagen und Milch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend sowohl das Gemüse als auch die Eirmischung in 2 gleiche Teile aufteilen und die Omelettes anbraten. Mit frischer Petersilie bestreuen und servieren.

NN am 03. Februar 2021