

Brokkoli-Tomaten-Omelette

Für 2 Portionen:

4 Eier	100 g Brokkoli	6 Kirschtomaten
Salz, Pfeffer	Kümmel	frische Basilikumblätter
Kokosöl		

Brokkoli waschen, Tomaten in Scheiben schneiden.

Knoblauch schälen und in kleine Stückchen schneiden.

Eier verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kokosöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Eier eingießen. Sofort mit Brokkoli und Tomaten belegen und mit den Knoblauchstückchen und Kümmel bestreuen. Die Pfanne bedecken und das Omelette so lange backen, bis die Oberfläche gerade noch cremig ist.

Mit Basilikumblättern bestreuen und servieren.

NN am 03. Februar 2021