



Spargel Omelette

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

500 g grüner Spargel	12 Eier
2 Zwiebeln	Pfeffer & Salz
20 Stängel Schnittlauch	optional: 50 g geriebener Gouda



Zubereitung

Spargels waschen, das untere Drittel schälen, 2/3 der Stangen in ca. 3 cm Stücke schneiden

1/3 der Stangen in einer Pfanne einige Minuten anbraten, rausnehmen und zur Seite stellen

Eier verquirlen, Schnittlauch in Röllchen, (optional Käse) dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen

Klein geschnittenen Spargel für 3 Min. anbraten, 3/4 herausnehmen und Spargel für 1 Omelette in der Pfanne lassen, anschließend die Hälfte der Eimasse zugeben

Wenn das Ei stockt, das Omelette falten und von beiden Seiten goldbraun backen, die weiteren 3 Omeletts genauso zubereiten

Mit dem gebratenen Spargel servieren

Lindchen
schmeckt