Omelette mit Kräutern (RE'SET ready)

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
5	**10**	**Einfach**
Minuten	Minuten	★ ☆ ☆

Zutaten

- 3 Eier
- 1 Handvoll frische Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Dill, Kerbel)
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer nach Geschmack
- 1 kräftige Prise Muskatnuss
- 2 EL Olivenöl, z. B. PHEN’OLIO
- 1 Handvoll Wildkräutersalat
- 1 TL Essig

*Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.*

Zubereitung

Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken.

In einer Schüssel die Eier aufschlagen und verquirlen. Die gehackten Kräuter hinzufügen und mit den Eiern vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Geschmack würzen.

1 El Olivenöl in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erhitzen.

Die Eimischung in die Pfanne gießen, die Hitze auf niedrig stellen und die Omelette langsam stocken und fest werden lassen.

In der Zwischenzeit den Wildkräutersalat waschen und mit 1 EL Olivenöl, Essig und Salz anmachen.

Wenn die Unterseite der Omelette goldbraun und die Oberseite fast komplett gestockt ist, kann die Omelette vorsichtig mit einem Pfannenwender oder einem Löffel in der Mitte zusammengeklappt werden.

Die Omelette noch einige Sekunden weiter garen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Anschließend die Omelette aus der Pfanne nehmen und mit dem Wildkräutersalat servieren.

© 2026 TIME2TRI GmbH