



## Greek-Salad-Omelett

### Zutaten

- 50 g rote Zwiebel
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 100 g Cocktailtomaten
- 100 g Feta-Käse
- 5 Eier
- 1 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 1 EL Olivenöl
- 50 g schwarze Oliven, entsteint
- 2 EL glatte Petersilie (gehackt)
- etwas Pfeffer schwarz

### Zubereitung

1. Rote Zwiebel schälen und in schmale Spalten schneiden. Paprika waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Feta-Käse mit einer Gabel grob zerkrümeln.
2. Eier mit MAGGI Gemüse Brühe verquirlen.
3. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne heiß werden lassen und die Zwiebelspalten darin anbraten. Paprika zugeben und 2 Min. mitbraten. Tomaten und Oliven zugeben und kurz mitdünsten. Eier darübergießen und ca. 3 Min. stocken lassen. Feta-Käse auf dem Omelett verteilen, Deckel auflegen, Hitze reduzieren und ca. 10 Min. stocken lassen.
4. Wer mag würzt das Omelett mit schwarzem Pfeffer. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	465 kcal
Fett	35 g
Protein	28 g

🕒 26 Minuten

⊕ 2 Portionen