

Omelett mit Bundzwiebeln



VOLTZ
MARAÎCHAGE

MATRIX 



Zutaten

(Rezept für 4 Personen)

2 MATRIX Bund Zwiebeln

8 Eier

Ein wenig Butter

10 cl frische Sahne

Salz und Pfeffer

Schritte

- Die Zwiebeln waschen. Schneiden Sie den Zwiebelteil der Zwiebeln in dünne Scheiben. Behalten Sie die grünen Blätter und hacken Sie sie.
- Die Butter in eine große Pfanne geben. Sobald sie zu schmelzen beginnt, das Weiß der Zwiebeln goldbraun braten. Die Hälfte der gehackten Blätter zugeben und bei schwacher Hitze maximal 5 Minuten braten lassen. Die andere Hälfte aufbewahren, um sie am Ende über das Omelett zu streuen.
- Die Eier in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Die Sahne hinzugeben und würzen. Gut mischen und in die Pfanne geben. 10 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen. Behalten Sie das Omelett genau im Auge, damit es nicht überkocht!
- Mit den restlichen gehackten Zwiebelblättern bestreuen. Auf Brot und mit grünem Salat servieren.