

Erbsen Omelette

300g Frische Erbsen (Tiefgekühlte Erbsen sind auch gut geeignet)

1 Zwiebel (Weiß)

5 Eier (M)

Salz und Pfeffer

Sonnenblumenöl

Topfdeckel (Flach) zum Wenden

Pfanne mit etwas Öl erhitzen Zwiebel zerkleinern dann die Zwiebel mit den Erbsen in die Pfanne reingeben 10 min köcheln. Die 5 Eier mit Salz und Pfeffer verrühren, dann die Eier dazu geben und den Herd ein bisschen niedriger stellen. Nach 5-6 min mit dem Topfdeckel wenden und dann in 5-6 min später ist das Omelette fertig.

Guten Appetit!