

# Ein etwas anderes Omelette

Rezept für 2 Portionen  
Dauer: ca. 15 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 EL (Esslöffel)
Zucchini	160 g
Leberkäse / Fleischkäse	10 dag
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Salz	1 Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	1 Etwas / nach Bedarf

## Zubereitung:

Ei mit Obers, Salz und Pfeffer verrühren. Die Zucchini in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anbraten. Die Eimasse über die Zucchinischeiben gießen und zu einem Omlette backen.

Das Omlette mit Leberkäse (Blätter) belegen, zusammen klappen und genießen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-501-Ein-etwas-anderes-Omelette.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)