

## Omelette - Greek-Style

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Omelett

8 Eier  
1 Handvoll Petersilie  
2 Esslöffel Olivenöl  
2 rote Zwiebeln  
3 Tomaten  
1 Handvoll schwarze, entkernte Oliven  
150 g Feta  
Salz, Pfeffer

**Besonderes Zubehör**  
Eisenpfanne

Um den grauen und verregneten Tag zu vergessen, hab ich heute ein bisschen von Urlaub geträumt und da fiel mir ein Tag in **Griechenland** ein: Ich hab ihn in einer typisch griechischen Taverne verbracht, in der es leckeres **Omelette** gab. So eine Taverne mit kleinen Holztischen und wackeligen Stühlen. Und einer etwas verblassten, blau-weiß-karierten Tischdecke, für die man mit einem wunderbaren Blick auf das glitzernde Meer entschädigt wird. An so einem Tag, an dem man ewig sitzt, alles probiert und einfach mal die Zeit vertrödelt. Hier ein paar panierte Auberginen, da etwas Fisch, dazu Tzaziki zum Dippen und Feta, der darf natürlich nie fehlen. Macht

zusammen: **Urlaubsfeeling pur!**

Heute will ich dem Wetter trotzen und das Urlaubsgefühl in meinen Feierabend holen - leider fehlt da nicht nur das Meer, sondern auch die Zeit. Also Moussaka ist eindeutig zu aufwändig, es muss etwas einfacher sein. Mal schauen welche Zutaten ich zusammen kriege: **Tomaten und rote Zwiebeln** hab ich da. **Schwarze Oliven und Feta** auch. Und jetzt etwas das schnell geht ... Ich mach Eier dazu, das ist es! Ein **Omelett**, das nach Mittelmeer schmeckt, den Hunger stillt und viel Zeit zum Weiterträumen lässt!

- 1 -

Backofengrill vorheizen.

- 2 -

Petersilie klein hacken. Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten in große Stücke schneiden. Feta zerbröseln.

- 3 -

Eier mit Petersilie verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Olivenöl in einer backofenfesten Pfanne erhitzen und Zwiebeln ca. 4 Minuten darin anbraten. Tomaten und Oliven hinzufügen und weitere 2 Minuten anbraten.

- 5 -

Hitze reduzieren, Eier hinzufügen und ca. 2 Minuten braten.

- 6 -

Feta über Eiern verteilen. Omelett ca. 5 Minuten im

# Omelette - Greek-Style

Backofen unter dem Grill backen.