

Spiralenolette mit Gemüse

Zutaten:

- 400 gr Spiralen
- 6 Stk. frische Eier
- 200 gr. Gemüswürfeli
- 20 gr. Butter
- Gewürze und Salz

Zubereitung:

Spiralen in siedendem Wasser al dente kochen und abschütten.

Eier verquirlen und leicht würzen. Butter in Omelettenpfanne erhitzen und Gemüswürfeli dünsten, Spiralen dazugeben und leicht erwärmen. Flüssige Eier dazu geben und Omelette braten.

Tipp: je nach Pfannengrösse in Einzel- oder Mehrfach-Portionen zubereiten.