



Bauernomelette

Zutaten für eine Person

gekochte Kartoffeln vom Vortag, 1 Champignon roh, 1 Ei, 1 Frühlingszwiebel, 1EL Olivenöl, Pfeffer, Salz, Petersilien, Paprikapulver, Zitronensaft und Zitronenschale nach Belieben

Zubereitung

F	Pfanne aufsetzen
E	Olivenöl erwärmen, Kartoffeln und Champignon beifügen
M	Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Pfeffer abschmecken.
W	Würzen mit Salz
H	Petersilien, Zitronensaft
F	Paprikapulver, (Zitronenschale)
E	Das Ei in die Pfanne geben und verrühren

Champignon kann durch anderes Gemüse ersetzt werden.