



 10 Minuten

 Einfach

## BLITZSCHNELLES OMELETTE MIT BIRNE, FELDSALAT UND RADIESCHEN

Dieses blitzschnelle Omelett-Rezept kann sich wahrlich schmecken lassen! Bestrichen mit Paprikaquark und getoppt mit Birne, Feldsalat, Radieschen und Kürbiskernen gehört dieses herzhaft-süße Omelett bald zu deinen Frühstücks-Lieblingen!

 *So wird's gemacht :*

### SCHRITT 1

Die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Ei-Masse hineingießen. Sobald das Omelett gestockt ist, wenden und die zweite Seite goldbraun braten.

### SCHRITT 2

Obst und Gemüse waschen und trocknen. Den Feldsalat verlesen, die Birne längs in dünne Scheiben und die Radieschen in feine Stifte schneiden.

### SCHRITT 3

Das Omelett mit PaprikaQuark bestreichen und anschließend mit Feldsalat, Birnenspalten und Radieschen belegen. Die Kürbiskerne grob hacken und darüber streuen. Eier Omelett genießen!

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2029/484

Fett (g): 40

Kohlenhydrate (g): 7

Eiweiß (g): 25



### Zutaten

1 Portion

2 Eier

Salz, Pfeffer

1 EL Butter

1 Handvoll Feldsalat

0.25 Birne

5 Radieschen

100 g MILRAM PaprikaQuark