

Reispapier-Omelette



vegetarisch

Zutaten für 1 Portion:

- 1 Stück Reispapier
- 2 Eier
- ½ Avocado
- ½ Tomate
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 5 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 10 Minuten

1. Erhitze ein beschichtete Pfanne.
2. Wasche die Tomate und schneide sie in Scheiben.
3. Schäle die Avocado und schneide sie ebenfalls in Scheiben.
4. Verrühre die 2 Eier in einer kleinen Schüssel.
5. Lege das Reispapier in die warme Pfanne und verteile das Ei darauf.
6. Würze das Ganze mit Pfeffer und Salz.
7. Sobald das Ei ein wenig fest wird, legst du auf eine Hälfte die Tomaten und die Avocado.
8. Klappe die andere Hälfte darauf und brate das Omelette von beiden Seiten an.
9. Serviere das Reispapier-Omelette mit etwas Salatbeilage.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

