

Möhren-Petersilie-Omelett mit Chorizo

Omelett mal etwas anders!

Dies ist ein Chorizo Rezept, welches mal ganz anders daher kommt. Die feurige Chorizo findet hier ihren Platz neben oder besser in eine Möhren-Petersilien-Omelett. Eine leckeres Omelett, welche ganz einfach zubereitet wird und eine Alternative zu den bekannten Rezepten ist.

Zutaten

- 300 g Möhren
- 100 g Frühlingszwiebeln
- 50 g Petersilie
- eine Chorizo
- 2 EL Butter
- 4 Eier
- 4 EL Sahne
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Die Petersilie waschen und kleinhacken.
- Möhren 3 Minuten in der Butter dünsten und die Frühlingszwiebeln dazu geben. Alles zusammen zwei Minuten braten und die kleingehackte Petersilie dazugeben.
- Eier, Sahne, Pfeffer und Salz verquirlen und über das Gemüse gießen. Bei schwacher Hitze in 5 -7 Minuten stocken lassen.
- Die Chorizo in Scheiben schneiden und leicht anwärmen.
- Das Omelett vierteilen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Alles mit den Chorizoscheiben und der Petersilie dekorieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/moehren-petersilie-omelett-chorizo/>