



# Junior Slow

Karlsruhe e.V.

## Buntes Omelette

### Zutaten:

6	Eier
100ml	Milch
2	Frühlingszwiebeln
$\frac{1}{2}$ Bund	Schnittlauch
1	Paprika
100g	Champignons

*Gewürze:* Salz, Pfeffermühle, Muskat

Das bunte Omelette kann zu selbstgemachten Brötchen gegessen werden.

### Zubereitung:

Das Gemüse in ganz kleine Würfel schneiden. Die Eier mit der Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Schnittlauch fein hacken (oder auch mit der Schere schneiden). Das Gemüse und den Schnittlauch zu der Eiermasse geben und dann in der Pfanne zu kleinen Omeletts ausbacken. Brötchen halbieren, mit Butter bestreichen, ein Omelette auf die untere Brötchenhälfte legen und mit der oberen Brötchenhälfte zuklappen.