

GUACAMOMELETT

Zutaten

- 1 Avocado
- Saft ½ Zitrone
- 1 TL Öl
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer
- 5 Salatblätter



**FOTO
FOLGT**

Zubereitung

Die Avocado schälen, Kern entfernen, Fleisch in Streifen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Eine Pfanne mit etwas Öl heiß werden lassen und die Avocadospalten hineinlegen. Die Eier aufschlagen, verquirlen, würzen und über die Avocado in die Pfanne gießen. Die Temperatur herunterdrehen und das Ei stocken lassen.

Tipp:
Das fertige Omelett auf die gewaschenen Salatblätter geben und mit einem Spritzer Zitrone würzen.