

OMELTTI MIT SCHINKI & CHAMPIS

Zutaten

- 2 Frühlingszwiebeln
- 3 Champignons
- 4 Kirschtomaten
- 2 EL weiße Bohnen
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Schinkenwürfel (roh)
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer, Schnittlauch

FOTO
FOLGT

Zubereitung

Die Zwiebeln in Röllchen und Champignons in Scheiben schneiden und Tomaten halbieren. Zwiebeln, Champignons und Schinkenwürfel mit Öl leicht anbraten. Bohnen und Tomaten dazugeben. Die Eier mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch vermischen und ebenfalls in die Pfanne geben. Alles einmal wenden und fertig.

Tipp: