



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 263

Frühstückszucchini



10 Minuten



10 Minuten



20 Minuten

Zutaten für 2 Personen

- 1 Schalotte, fein gehackt
- 2 Eier
- 3 junge Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 3 EL Parmesan, frisch gerieben
- 3 EL Minze und Basilikum, gehackt
- 2 EL Milch



1 EL Olivenöl



schwarzer Pfeffer



1/2 TL Blütensalz

Rezept

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchinischeiben von beiden Seiten anbraten.

Schalotten hinzufügen und 2-3 Minuten mitbraten. Die Eier mit Milch und Parmesan verquirlen und nach Geschmack pfeffern.

Die Eimischung über die Zucchini geben. Etwa 4-5 Minuten stocken lassen und kurz wenden.

Mit den Kräutern und dem Blütensalz bestreuen und sofort servieren.

Guten Appetit!