1A+1B

Vegetarian

Omelett mit Avocado, Tomate und Hüttenkäse

Zubereitungszeit
20 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Das Omelett gemäß der Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Tomate und Avocado in Stücke schneiden und die Petersilie grob hacken. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Das Omelett mit dem Hüttenkäse bestreichen und mit einigen Tomatenstücken und Avocado belegen. Mit etwas Pfeffer und evtl. Salz würzen und mit Frühlingszwiebel und Petersilie garnieren. Die evtl. übrig gebliebene Tomate und Avocado separat dazu servieren.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle omelet kruiden
- [ ] 100 g Tomate
- [ ] ½ Avocado
- [ ] 1 EL Hüttenkäse
- [ ] ½ Stange Frühlingszwiebel
- [ ] 1 EL frische Petersilie
- [ ] ½ EL Olivenöl
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**352 kcal**
Kohlenhydrate	**9 g**
Fett	**22 g**
Ballaststoffe	**7 g**
Eiweiß	**25 g**