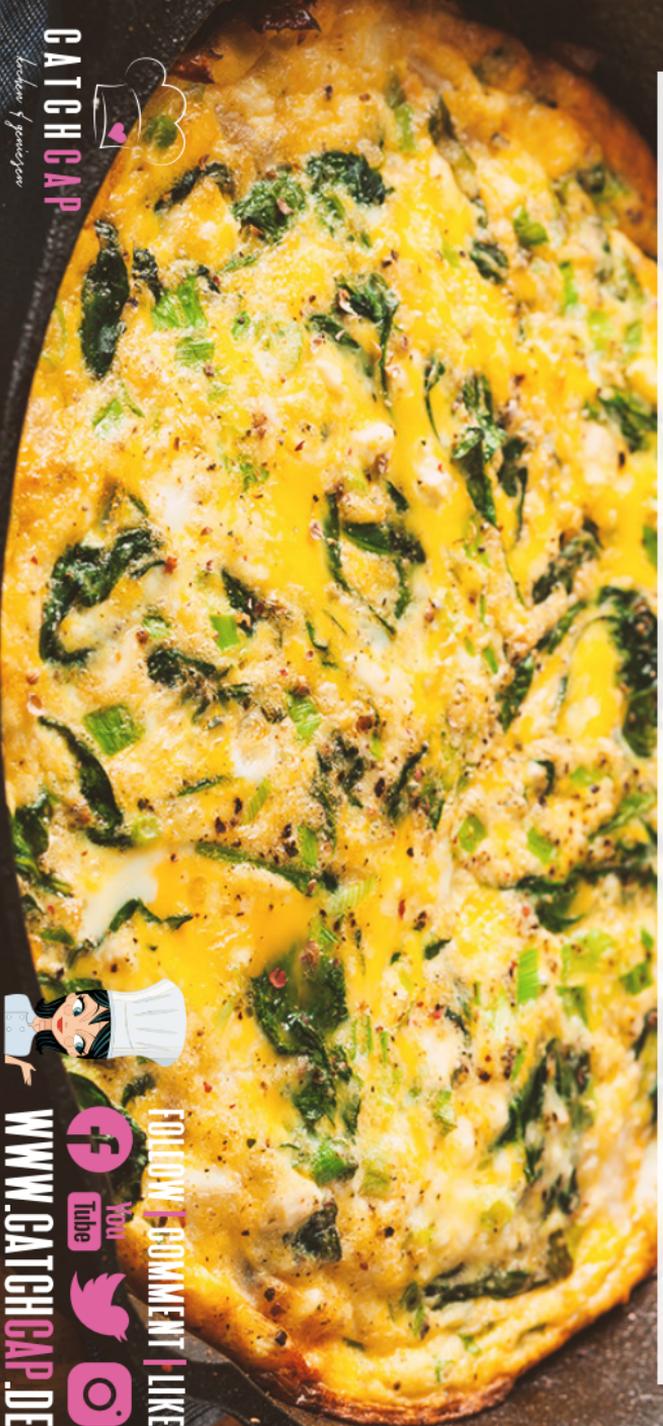


GATGH GAP REZEPTE

Spinat-Feta-Omelett zum Muttertag

Zubereitungszeit 20 min | 2-3 Personen



FOLLOW / COMMENT / LIKE



WWW.GATGHGAP.DE



GATGHGAP

backen & genießen



Zubereitung

- "Catchcap - Pfannenspritzschutz" auf eine passende Rührschüssel, Eier und Milch in einer Schüssel verquirlen.
- "Catchcap - Pfannenspritzschutz" auf eine passende Pfanne (28cm)legen.
- In der Pfanne die Butter erhitzen und den Spinat hinzufügen. Kochen, bis der Spinat welk ist.
- Die Ei-Mischung in die Pfanne geben und den Feta-Käse darüber streuen. Salz und Pfeffer hinzufügen.
- Das Omelett bei mittlerer Hitze braten, bis es gestockt und goldbraun ist. In der Mitte falten und auf einen Teller legen.
- Mit einem Herz aus Ketchup oder Sriracha verzieren.

Zutaten

- 4 Eier
- 1/4 Tasse Milch
- 1 Tasse frischer Spinat
- 1/2 Tasse zerbröckelter Feta-Käse
- 2 EL Butter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!



CATCH CAP
London & Granada