

# Bioleks: Kretisches Zucchini-Omelett

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-kretisches-zucchini-omelett](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-kretisches-zucchini-omelett)

---

## Zutaten:

- 4 Eier
- 3 Zwiebeln in dünnen Ringen
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 2-3 Zucchini ca. 350g in feinen Scheiben
- 1 Rosmarinzweig
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Das Öl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen und die Zwiebelringe darin andünsten. Dann die Zucchinischeiben zugeben und unter Wenden leicht braun braten. Knoblauch und die zerkleinerten Rosmarinnadeln unterrühren.

Die Eier verquirlen, salzen, pfeffern und in die Pfanne geben. Den Deckel auflegen und das Omelett ca. 5 Minuten stocken lassen.

*Rezept: Alfred Biolek*

*Quelle: alfredissimo! 13.9.1996*

*Prominenter Gast: Christa Ludwig*