



Omelette à la grecque



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'olive
1 oignon rouge (en morceaux)
1/2 courgette (en morceaux)
1 gousse d'ail (émincée)
1 poignée d'olives noires
100 grammes tomates cerises (émincées)
1 poignée de persil plat (ciselé)
6 œufs
sel et poivre
50 grammes de feta (émiettée)
oregano (frais ou séché)

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive. Faites-y revenir l'oignon rouge et les courgettes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 2.** Ajoutez l'ail et les olives. Remuez bien.
- 3.** Ajoutez les tomates cerises et le persil plat.
- 4.** Battez les œufs et mélangez-les avec du sel et du poivre.
- 5.** Versez dans la poêle. Faites chauffer à feu doux.
- 6.** Terminez en ajoutant la feta et l'origan.