Mediterranes Zucchini-Omelett mit Möhrensalat

Zutaten	(1 Portion)
1	Große Möhre
1 EL	Apfelessig
1 TL	Walnussöl
2	Eier
½	Zucchini
100 g	Kirschtomaten
1 EL	Pinienkerne
1 EL	Geriebener Parmesan
2 EL	Olivenöl
Je 1 Stiel	Rosmarin, Thymian, Oregano (oder getrocknete Kräuter)
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Möhre waschen, schälen, in feine Scheiben hobeln, mit Essig und Walnussöl mischen und beiseitestellen.

2. Eier in eine Schüssel aufschlagen, verquirlen und salzen. Zucchini waschen und in feine Scheiben schneiden. Frische Kräuter waschen, trocken tupfen, Blätter vom Stiel zupfen, fein haken und zu den Eiern geben. Mit Pfeffer würzen.

3. Kirschtomaten waschen, nicht zerkleinern. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kirschtomaten zugeben und 4 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen

4. 1 EL Öl in eine Pfanne geben, Zucchinischeiben etwa 4 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Eimasse zugießen und 4-5 Minuten stocken lassen.

5. Omelett zusammenklappen, die marinierten Möhren daneben anrichten. Tomaten dazulegen. Pinienkerne und Parmesan über das Omelett streuen.

Guten Appetit!