



## Frittierte Kochbananen mit Omelette

### Zutaten:

#### Für die Kochbananen

- 2 reife/gelbe Kochbananen
- 2 Tassen frittier Öl
- Salz (optional)

#### Für das Omelette:

- 3 Eier
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 kleine 🍅
- 2 EL Speiseöl

### Zubereitung:

1. Kochbananen schälen und längst oder in kleine Kreise von ca. 5mm schneiden
2. Öl in einer Pfanne erhitzen
3. In der Zwischenzeit Zwiebel und Tomaten 🍅 nach Gusto schneiden und zusammen mit den Eiern, Salz, Pfeffer, Petersilie (frisch/getrocknet) in einer Schüssel gut rühren.
4. Die Kochbananen Scheiben vorsichtig ins Öl legen und jede Seite ca. 3 Minuten goldbraun frittieren
5. In der Zwischenzeit das Speiseöl in einer anderen Pfanne erhitzen und das Omelette ca. 3 Minuten braten.
6. Die fertigen Kochbananen aus dem Öl rausholen und auf einem mit Küchenpapier vorbereiteten Teller legen.
7. Falls erwünscht mit ein bisschen Salz bestreuen
8. Das fertige auf einem Teller legen, die frittierten Kochbananen dazu und fertig.

Bon Appetit!

Dein Fadi