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.**