



INHALT



Omelett mit Kartoffeln
und Zucchini



Omelett mit Kartoffeln
und Emmentaler



Omelett mit Erbsen
und Speck



Alle Gerichte
für 2 Personen



OMELETT

mit Kartoffeln und
Zucchini

 6min

Zutaten:

2 Eier

2 TL Parmesan

180 g Kartoffeln und Zucchini

frische Minze

Salz, Pfeffer

1. Zucchini waschen und Kartoffeln schälen. Beides grob raspeln.
2. Eier in den Omelettmaker geben und gut verquirlen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen. Geben Sie geriebenen Parmesan und gehackte Minzblätter dazu.
4. Omelettmaker verschließen. Stellen Sie die Mikrowelle auf 700 W und 6 min ein.

OMELETT

mit Kartoffeln und
Emmentaler

 6min



Zutaten:

3 Eier

70 g geriebener Emmentaler

130 g gekochte Kartoffeln
(in Scheiben geschnitten)

Salz, Pfeffer

1. Eier in den Omelettmaker geben und gut verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Geben Sie den Emmentaler und die Kartoffeln dazu.
3. Omelettmaker verschließen. Stellen Sie die Mikrowelle auf 700 W und 6 min ein.

OMELETT

mit Erbsen und Speck

🕒 6min



Zutaten:

3 Eier

50 g Bacon

130 g Erbsen

1 TL geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer

1. Eier in den Omelettmaker geben und gut verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Geben Sie den klein geschnittenen Speck und die Erbsen dazu.
3. Omelettmaker verschließen. Stellen Sie die Mikrowelle auf 600 W und 6 min ein.



Eier und weitere Zutaten in den Behälter geben.



Omelettmaker mit Deckel verschließen.



Wasser in den Behälter geben.



Siebeinsatz einsetzen und vorsichtig 2 Eier in die Kehlen geben.



Deckel schließen und in der Mikrowelle garen.

GUTEN APPETIT
WÜNSCHT

xavax[®]