

## INHALT



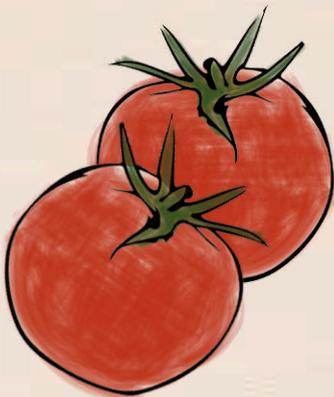
Omelett mit Kartoffeln  
und Zucchini



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.



GUTEN APPETIT  
WÜNSCHT

xavax®