



EIFIX SNEGG REZEPTSAMMLUNG

Snegg – der runde Rührei-Snack.

www.eipro.de



EIFIX SNEGG REZEPT

Power-Snack



ZUBEREITUNG:

Eifix Snegg erwärmen. Brötchen halbieren und beide Hälften mit Avocadocreme bestreichen. Die untere Brötchenhälfte mit Spinat belegen, 30 g Tomaten-Kräuter Salsa darauf verteilen, Snegg hinzufügen und mit restlicher Tomaten-Kräuter Salsa garnieren. Abschließend den Brötchendeckel auflegen und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 Eifix Snegg - der runde Rührei-Snack
- 1 Dinkel- oder Roggenbrötchen
- 40 g Avocadocreme, gewürzt
- 15 g Babyspinat
- 40 g Tomaten-Kräuter Salsa

REGENERIERUNG SNEGG – DER RUNDE RÜHREI-SNACK

Regenerierungsart	Anzahl	Temperatur / Leistung	Zeit
Mikrowelle*	1 Stck.	1000 Watt	ca. 1:45 Min.
Ladenbackofen	10, gelegt	230°C (vorgeheizt)	ca. 10 Minuten
Highspeedofen	1 Stck.	250°C (Lüfter 5 %, Mikrowelle 100 %)	ca. 1:40 Min.
Kombidämpfer mit Dampf	10, gelegt	130°C (vorgeheizt, 60% Dampf)	ca. 10 Minuten

*Bei der Regenerierung in der Mikrowelle „Snegg“ bitte abdecken!

Die Angaben gelten für „Snegg“, die direkt vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlager mit einer Temperatur von -18 °C entnommen werden.

Die Regenerierungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.

EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG

Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de



EIFIX SNEGG REZEPT

Gegrilltes Brot-Sandwich



ZUBEREITUNG:

Eifix Snegg erwärmen. Brotscheiben grillen und anschließend mit Hummus bestreichen. Eine Scheibe mit Wildkräutern, Karotten, Snegg sowie Apfelspalten belegen und mit Petersilie garnieren. Mit zweiter Scheibe abdecken und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 Eifix Snegg – der runde Rührei-Snack
- 2 Scheiben Sauerteigbrot
- 40 g Hummus
- 10 g Wildkräuter
- 20 g karamellisierte Karotten
- 25 g dünne Apfelspalten
- etwas gehackte Petersilie

REGENERIERUNG SNEGG – DER RUNDE RÜHREI-SNACK

Regenerierungsart	Anzahl	Temperatur / Leistung	Zeit
Microwelle*	1 Stck.	1000 Watt	ca. 1:45 Min.
Ladenbackofen	10, gelegt	230°C (vorgeheizt)	ca. 10 Minuten
Highspeedofen	1 Stck.	250°C (Lüfter 5 %, Mikrowelle 100 %)	ca. 1:40 Min.
Kombidämpfer mit Dampf	10, gelegt	130°C (vorgeheizt, 60 % Dampf)	ca. 10 Minuten

*Bei der Regenerierung in der Mikrowelle „Snegg“ bitte abdecken!

Die Angaben gelten für „Snegg“, die direkt vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlager mit einer Temperatur von – 18 °C entnommen werden.

Die Regenerierungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.



EIFIX SNEGG REZEPT

Veggie-Burger mit Snegg



ZUBEREITUNG:

Eifix Snegg erwärmen. Burger Bun halbieren und beide Hälften mit Mayonnaise bestreichen. Den Boden nacheinander mit Frisée, Tomatenscheiben, einer Portion Snegg, einer Käsescheibe, Gurkenscheiben, Zwiebelringe, einer zweiten Portion Snegg, einer zweiten Käsescheibe und Rucola belegen. Barbecue Sauce darauf verteilen. Abschließend den Brötchendeckel auflegen.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 2 Eifix Snegg – der runde Rührei-Snack
- 1 großer Burger Bun
- 20 g Mayonnaise
- 15 g Frisée und Rucola
- 25 g Tomatenscheiben
- 2 Käsescheiben
- 25 g dünne Gurkenscheiben
- 25 g Zwiebelringe
- 15 g Barbecue Sauce

REGENERIERUNG SNEGG – DER RUNDE RÜHREI-SNACK

Regenerierungsart	Anzahl	Temperatur / Leistung	Zeit
Microwelle*	1 Stck.	1000 Watt	ca. 1:45 Min.
Ladenbackofen	10, gelegt	230°C (vorgeheizt)	ca. 10 Minuten
Highspeedofen	1 Stck.	250°C (Lüfter 5 %, Mikrowelle 100 %)	ca. 1:40 Min.
Kombidämpfer mit Dampf	10, gelegt	130°C (vorgeheizt, 60% Dampf)	ca. 10 Minuten

*Bei der Regenerierung in der Mikrowelle „Snegg“ bitte abdecken!

Die Angaben gelten für „Snegg“, die direkt vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlager mit einer Temperatur von – 18 °C entnommen werden.

Die Regenerierungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.



EIFIX SNEGG REZEPT

Vital-Brötchen mit Snegg



ZUBEREITUNG:

Eifix Snegg erwärmen. Das Mehrkornbrötchen halbieren und beide Hälften mit Avocado-creme bestreichen. Den Boden mit Eichblattsalat und Snegg belegen und mit Kresse garnieren. Abschließend den Brötchendeckel auflegen und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 Eifix Snegg – der runde Rührei-Snack
- 1 Mehrkornbrötchen
- 50 g Avocado-creme
- etwas Eichblattsalat
- Kresse und Radieschensprossen

REGENERIERUNG EIFIX SNEGG – DER RUNDE RÜHREI-SNACK

Regenerierungsart	Anzahl	Temperatur / Leistung	Zeit
Microwelle*	1 Stck.	1000 Watt	ca. 1:45 Min.
Ladenbackofen	10, gelegt	230°C (vorgeheizt)	ca. 10 Minuten
Highspeedofen	1 Stck.	250°C (Lüfter 5 %, Mikrowelle 100 %)	ca. 1:40 Min.
Kombidämpfer mit Dampf	10, gelegt	130°C (vorgeheizt, 60% Dampf)	ca. 10 Minuten

*Bei der Regenerierung in der Mikrowelle „Snegg“ bitte abdecken!

Die Angaben gelten für „Snegg“, die direkt vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlager mit einer Temperatur von – 18 °C entnommen werden.

Die Regenerierungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.



EIFIX SNEGG REZEPT

Cross over mit Snegg



ZUBEREITUNG:

Eifix Snegg erwärmen. Oliven hacken und mit Frischkäse verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ciabatta-Brötchen halbieren und beidseitig mit der Olivencreme bestreichen. Den Boden mit Auberginen und Snegg belegen und mit Tomatenstückchen und Basilikum garnieren. Abschließend den Brötchendeckel auflegen und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 Eifix Snegg – der runde Rührei-Snack
- 20 g schwarze entsteinte Oliven
- 40 g Doppelrahm-Frischkäse
- 1 Ciabattabrötchen
- 50 g gegrillte Auberginen
- Tomatenstückchen
- Basilikum
- Salz und Pfeffer

REGENERIERUNG EIFIX SNEGG – DER RUNDE RÜHREI-SNACK

Regenerierungsart	Anzahl	Temperatur / Leistung	Zeit
Microwelle*	1 Stck.	1000 Watt	ca. 1:45 Min.
Ladenbackofen	10, gelegt	230°C (vorgeheizt)	ca. 10 Minuten
Highspeedofen	1 Stck.	250°C (Lüfter 5 %, Mikrowelle 100 %)	ca. 1:40 Min.
Kombidämpfer mit Dampf	10, gelegt	130°C (vorgeheizt, 60% Dampf)	ca. 10 Minuten

*Bei der Regenerierung in der Mikrowelle „Snegg“ bitte abdecken!

Die Angaben gelten für „Snegg“, die direkt vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlager mit einer Temperatur von – 18 °C entnommen werden.

Die Regenerierungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.



EI FIX SNEGG REZEPT

Pulled-Chicken mit Snegg



ZUBEREITUNG:

Eifix Snegg erwärmen. Das Laugenbrötchen halbieren und beidseitig mit Remoulade bestreichen. Den Boden mit Paprikastreifen, Pulled Chicken und Snegg belegen. Abschließend den Brötchendeckel auflegen und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 Eifix Snegg – der runde Rührei-Snack
- 1 Laugenbrötchen
- 20 g Remoulade
- 20 g rote Paprikastreifen
- 20 g Pulled Chicken

REGENERIERUNG EIFIX SNEGG – DER RUNDE RÜHREI-SNACK

Regenerierungsart	Anzahl	Temperatur / Leistung	Zeit
Microwelle*	1 Stck.	1000 Watt	ca. 1:45 Min.
Ladenbackofen	10, gelegt	230°C (vorgeheizt)	ca. 10 Minuten
Highspeedofen	1 Stck.	250°C (Lüfter 5 %, Mikrowelle 100 %)	ca. 1:40 Min.
Kombidämpfer mit Dampf	10, gelegt	1130°C (vorgeheizt, 60% Dampf)	ca. 10 Minuten

*Bei der Regenerierung in der Mikrowelle „Snegg“ bitte abdecken!

Die Angaben gelten für „Snegg“, die direkt vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlager mit einer Temperatur von – 18 °C entnommen werden.

Die Regenerierungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.



EIFIX SNEGG REZEPT

Veggie-Stulle mit Snegg



ZUBEREITUNG:

Eifix Snegg erwärmen. Die Brotscheibe mit Dijonsenf-Creme bestreichen und mit Tomatenscheiben belegen. Snegg auflegen, mit Walnüssen und Schnittlauch bestreuen und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 Eifix Snegg – der runde Rührei-Snack
- 1 Scheibe Bauernbrot, rund
- 20 g Dijonsenf-Creme
- 2 große Tomatenscheiben
- 5 g gehackte Walnüsse
- Schnittlauchröllchen

REGENERIERUNG EIFIX SNEGG – DER RUNDE RÜHREI-SNACK

Regenerierungsart	Anzahl	Temperatur / Leistung	Zeit
Microwelle*	1 Stck.	1000 Watt	ca. 1:45 Min.
Ladenbackofen	10, gelegt	230°C (vorgeheizt)	ca. 10 Minuten
Highspeedofen	1 Stck.	250°C (Lüfter 5 %, Mikrowelle 100 %)	ca. 1:40 Min.
Kombidämpfer mit Dampf	10, gelegt	130°C (vorgeheizt, 60% Dampf)	ca. 10 Minuten

*Bei der Regenerierung in der Mikrowelle „Snegg“ bitte abdecken!

Die Angaben gelten für „Snegg“, die direkt vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlager mit einer Temperatur von – 18 °C entnommen werden.

Die Regenerierungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.