



EIFIX SNEGG REZEPTSAMMLUNG

**Snegg –  
der runde  
Rührei-Snack.**



[www.eipro.de](http://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:

- 1Eifix Snegg - der runde Rührei-Snack
- 1Dinkel- 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
Microwelle*	1Stck.	1000 Watt	ca. 1:45 Min.
Ladenbackofen	10, gelegt	230°C (vorgeheizt)	ca. 10 Minuten
Highspeedofen	1Stck.	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

# 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 Avocadocreme 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 Avocadocreme
- 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 gebrillierte 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.



## EIFIX 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.