



EIFIX BIO OMELETT TK REZEPTSAMMLUNG

Rezepte – lecker und einfach.

www.eipro.de



EIFIX BIO OMELETT TK REZEPT

Omelett mit Gurken und Avocado



ZUTATEN FÜR 1 PORTION

- 1 Eifix Bio Omelett
- 1/2 Snackgurke
- 1/2 Avocado
- 20 g Cashewkerne, ungesalzen
- etwas Kresse

ZUTATEN FÜR DIE VINAIGRETTE

- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 10 g Olivenöl
- 5 g Balsamico Essig
- 2 g Zitronensaft
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

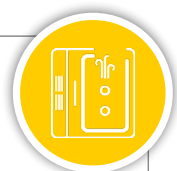
- 1 Eifix Bio Omelett im Kombidämpfer erwärmen.
- 2 Die Snackgurke mit dem Sparschäler in Längsstreifen schneiden. Die Avocado-Hälfte mit einem Esslöffel komplett aus der Schale lösen und in Spalten schneiden. Cashewkerne leicht anrösten.
- 3 Omelett auf einem Teller platzieren. Gurkenstreifen eindrehen, mit Avocadospalten und Cashewkernen anrichten und mit Kresse bestreuen.
- 4 Die Zutaten der Vinaigrette verrühren, abschmecken und in eine kleinen Schale geben. Alles gemeinsam anrichten und servieren.

EINSTELLUNGEN KOMBIDÄMPFER

Produkttemperatur: TK
Temperatur: 100 °C (vorgeheizt)
Dampf: 100 %
Zeit: ca. 11:30 Minuten

Hinweis

Die Angaben gelten für Omeletts, die direkt vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlager mit einer Temperatur von - 18 °C entnommen werden. Regerierungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.





EIFIX BIO OMELETT TK REZEPT

Omelett mit Champignons und Bergkäse



ZUTATEN FÜR 1 PORTION

- 1 Eifix Bio Omelett
- 25 g Bergkäse
- 150 g Champignons
- 1 Schalotte
- 10 g Öl
- etwas Petersilie
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

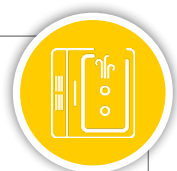
- 1 Eifix Bio Omelett im Kombidämpfer erwärmen.
- 2 Bergkäse grob raspeln, Champignons in Scheiben und Schalotte in Ringe schneiden. Champignons und Schalotte im Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Das Omelett in einer Servierpfanne oder auf einem Teller platzieren. Die vorbereiteten Champignons daneben anrichten, mit Bergkäse und Petersilie bestreuen und servieren.

EINSTELLUNGEN KOMBIDÄMPFER

Produkttemperatur: TK
Temperatur: 100 °C (vorgeheizt)
Dampf: 100 %
Zeit: ca. 11:30 Minuten

Hinweis

Die Angaben gelten für Omeletts, die direkt vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlager mit einer Temperatur von - 18 °C entnommen werden. Regerierungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.





EIFIX BIO OMELETT TK REZEPT

Omelett Pizza mediterran



ZUTATEN FÜR 1 PORTION

- 1 Eifix Bio Omelett
- 2-3 Kirschtomaten
- 25 g Manchego-Käse
- 20 g Chorizo
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1/2 mittelscharfe Chillischote
- 10 g Öl
- Salz und Pfeffer
- Basilikum

ZUBEREITUNG

- 1 Eifix Bio Omelett im Kombidämpfer erwärmen.
- 2 Kirschtomaten halbieren. Manchego-Käse grob raspeln. Chorizo in dünne Scheiben sowie Zwiebel und Chili in Ringe schneiden. Chorizo, Zwiebel und Chili im heißen Öl scharf anbraten. Tomaten untermischen, erwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Omelett aufklappen, mit gebratenen Zutaten belegen und mit Käse bestreuen.
- 4 Zu guter Letzt die fertig belegte Omelett Pizza kurz im Salamander gratinieren, mit Basilikum bestreuen und servieren.

TIPP Damit sich das Omelett optimal aufklappen lässt, muss es vorab im Kombidämpfer entsprechend erwärmt werden.

EINSTELLUNGEN KOMBIDÄMPFER

Produkttemperatur: TK
Temperatur: 100 °C (vorgeheizt)
Dampf: 100 %
Zeit: ca. 11:30 Minuten

Hinweis

Die Angaben gelten für Omeletts, die direkt vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlager mit einer Temperatur von - 18 °C entnommen werden. Regerierungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.

