



ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG FÜR **SCHNELLE UND LECKERE KREATIONEN IM MERRYCHEF**

Großartige Snacks auf kleinstem Raum.

www.eipro.de



Rührei Fitness-Bowl

Bowls sind aktuell voll im Trend. Dabei werden unterschiedliche Zutaten schön anzusehen in einer Schale drapiert. Unser Eifix Schlemmer Rührei eignet sich dafür hervorragend.

ZUTATEN FÜR EINE PORTION

- 150 ml Eifix Schlemmer Rührei
- 100 g Quinoa, fertig gekocht
- 40 g Granatapfelkerne
- 30 g Babyspinat
- 40 g Kirschtomaten, halbiert
- Sprossen, Schnittlauch und Basilikum zum Garnieren

ZUBEREITUNGS-SCHRITTE

- 1 150 ml Eifix Schlemmer Rührei in die Crisp-Platte geben.
- 2 Die Einstellungen am Merrychef vornehmen und das Eifix Schlemmer Rührei garen.
- 3 Quinoa mit Granatapfelkernen mischen und zusammen mit dem fertigen Eifix Schlemmer Rührei, dem Spinat und den Tomaten in einer Bowl anrichten.
- 4 Mit Sprossen, Schnittlauch und Basilikumblättern garnieren. Fertig ist die Fitness-Bowl!

ZUBEHÖR

- Merrychef (Bsp.: Modell e2s)
- AVM250 Crisp-Platte klein ø 25 cm
- AVM141 Handgriff für Crisp-Platten/-Backformen

EINSTELLUNGEN MERRYCHEF

Produkttemperatur: flüssig
Temperatur: 250 °C
Zeit: 01:05 Min.
Lüfter: 75 %
Mikrowelle: 100 %

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





Cheesy Rührei-Roll

Wraps werden immer gern gegessen und sind der perfekte to go-Snack. Mit unserem Eifix Schlemmer Rührei werden die leckeren gefüllten Rollen in Zukunft noch abwechslungsreicher.

ZUTATEN FÜR EINE PORTION

- 200 ml Eifix Schlemmer Rührei
- 10 g Käse, gerieben
(Gouda, Emmentaler oder Mozzarella)
- 1 Wrap (40 g)
- 50 g Tomatenwürfel
- 5 g Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNGS-SCHRITTE

- 1 Das Eifix Schlemmer Rührei in die Crisp-Platte geben, mit Käse bestreuen und mit einem Wrap bedecken.
- 2 Die Einstellungen am Merrychef vornehmen und das Eifix Schlemmer Rührei garen.
- 3 Wrap mit Rührei umdrehen, Tomatenwürfel und Petersilie aufstreuen und einrollen. Fertig ist die leckere Rührei-Roll.

TIPP Bei Bestellung die zubereiteten Cheesy Rührei-Rolls einfach erwärmen und servieren.

ZUBEHÖR

- Merrychef (Bsp.: Modell e2s)
- AVM250 Crisp-Platte klein ø 25 cm
- AVM141 Handgriff für Crisp-Platten/-Backformen

EINSTELLUNGEN MERRYCHEF

Produkttemperatur: flüssig
Temperatur: 250 °C
Zeit: 01:35 Min.
Lüfter: 50 %
Mikrowelle: 100 %

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





Power-Snack

Belegte Brötchen sind nach wie vor der Klassiker unter den to go-Speisen. Für das Extra an Energie empfehlen wir als Topping unseren Eifix Snegg, den proteinreichen Rührei-Snack.

ZUTATEN FÜR EINE PORTION

- 1 Eifix Snegg (75g)
- 1 Dinkel- oder Roggenbrötchen
- 40 g Avocadocreme
- 15 g Babyspinat oder Salat nach Belieben
- 40 g Tomaten-Kräuter-Salsa

ZUBEREITUNGS-SCHRITTE

- 1 Eifix Snegg in die Crisp-Platte legen.
- 2 Die Einstellungen am Merrychef vornehmen und Snegg erwärmen.
- 3 Währenddessen die Brötchenhälften mit Avocadocreme bestreichen. Brötchenunterhälfte mit Spinat belegen, Tomaten-Kräuter-Salsa darauf verteilen, fertigen Snegg darauflegen und mit restlicher Tomaten-Kräuter-Salsa garnieren. Mit Brötchen-oberhälfte abdecken und fertig ist der leckere Power-Snack!

TIPP Zur Vorbereitung von großen Mengen und Reduzierung der Zubereitungszeit kann Eifix Snegg vorab aufgetaut werden.

ZUBEHÖR

- Merrychef (Bsp.: Modell e2s)
- AVM250 Crisp-Platte klein ø 25 cm
- AVM141 Handgriff für Crisp-Platten/-Backformen

EINSTELLUNGEN MERRYCHEF

Produkttemperatur: TK
Anzahl Snegg: 1 (4)
Temperatur: 250 °C
Zeit: 01:40 Min. (02:40 Min.)
Lüfter: 5% (10%)
Mikrowelle: 100 %

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





Snegg im Blätterteig



Noch mehr Abwechslung garantiert unser Eifix Snegg im knusprig leckeren Blätterteig. Ein feiner Snack, der sich schnell und unkompliziert zubereiten lässt.

ZUTATEN FÜR EINE PORTION

- 1 Eifix Snegg (75g)
- 1 frischer Blätterteig
Größe: 12 x 12 cm/ca. 40g
- 15g Frischkäse
- 7g Käse, gerieben
(Gouda, Emmentaler oder Mozzarella)

ZUBEREITUNGS-SCHRITTE

- 1 Eifix Snegg auf den frischen Blätterteig legen und diesen 1cm überstehend zuschneiden.
- 2 Den zugeschnittenen Blätterteig mit Frischkäse bestreichen, Eifix Snegg obenauf legen und mit Käse bestreuen.
- 3 Die Einstellungen am Merrychef vornehmen und Eifix Snegg auf dem Blätterteig garen.
- 4 Snegg im Blätterteig herausnehmen. Fertig ist das knusprig leckere Snegg-Erlebnis!

TIPP Bei Bestellung den zubereiteten Snegg im Blätterteig einfach erwärmen und servieren.

ZUBEHÖR

- Merrychef (Bsp.: Modell e2s)
- AVM250 Crisp-Platte klein ø 25 cm
- AVM141 Handgriff für Crisp-Platten/-Backformen

EINSTELLUNGEN MERRYCHEF

Produkttemperatur: TK
Temperatur: 250 °C
Zeit: 03:00 Min.
Lüfter: 1%
Mikrowelle: 100 %

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





Pita Patty



Lecker, abwechslungsreich und im Handumdrehen zubereitet: Unsere Pita Pattys sind nicht nur ein echter Hingucker, sondern können auch nach Belieben individuell aufgepeppt werden.

ZUTATEN FÜR EINE PORTION

- 1 Eifix Ei-Patty (75 g)
- 1 Pita-Fladen
- 25 g Frischkäse
- 1 Salatblatt
- 15 g Tomaten
- 5 g rote Zwiebeln
- Sprossen oder Kräuter zum Garnieren

ZUBEREITUNGS-SCHRITTE

- 1 Die Innenseiten des Pita-Fladens mit Frischkäse bestreichen.
- 2 Das aufgetaute Eifix Ei-Patty in den Pita-Fladen hineinlegen.
- 3 Die angegebenen Einstellungen am Merrychef vornehmen und das Pita Patty garen.
- 4 Mit Salat, Tomaten und Zwiebeln anrichten. Nach Herzenslust mit frischen Kräutern oder Sprossen garnieren. Fertig!

HINWEIS Das Eifix Ei-Patty im Kühlschrank auftauen lassen und gekühlt verwenden.

ZUBEHÖR

- Merrychef (Bsp.: Modell e2s)
- AVM250 Crisp-Platte klein ø 25 cm
- AVM141 Handgriff für Crisp-Platten/-Backformen

EINSTELLUNGEN MERRYCHEF

Produkttemperatur: TK
Anzahl Snegg: 1 (4)
Temperatur: 250 °C
Zeit: 01:40 Min. (02:40 Min.)
Lüfter: 5% (10%)
Mikrowelle: 100 %

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



Innovationen aus Ei.



Eifix Schlemmer Rührei
VKE: 12 x 1kg Pack im Karton



Eifix Ei-Patty
VKE: 10 St. à 75g im Beutel

Eifix Snegg
VKE: 10 St. à 75g im Beutel



EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de