EIPRO

REZEPTSAMMLUNG FÜR DAS **TO-GO-, TAKE-AWAY- UND DELIVERY-GESCHÄFT.**

Rezepte – einfach, schnell und lecker.

www.eipro.de

EIFIX REZEPT FRISCHE TEIGE FIX & FERTIG

To go Waffel mit Bratapfel, Bacon-crumble und Erdnuss-Ahorntopping

ZUBEREITUNG:

Für das Topping Ahornsirup und Erdnussbutter mischen, mit wenig Curry, Chili und Zitrone abschmecken. Den knusprigen Bacon zerkrümeln. Die Waffel goldbraun backen. Die Apfelspalten mit wenig Butterschmalz goldbraun braten und in die Waffel einlegen. Mit den Baconkrümeln, den Cranberrys und dem Topping garnieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 80 ml Eifix Waffel Teig
- 70 g Apfelspalten
- 25 g Baconscheiben (im Ofen kross geröstet) oder Bacon Flakes
- 15 g Erdnussbutter
- 15 g Ahornsirup
- 5 g Cranberrys
- 1 Prise Curry, Chili, Zitrone
- 10 g Butterschmalz

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

EIFIX REZEPT SCHLEMMER RÜHREI

Cheesy Rührei-Roll

ZUBEREITUNG:

Den gefetteten Pfannenboden mit Rührei bedecken und leicht stocken lassen. Anschließend den Käse auflegen und mit dem Wrap bedecken. Umdrehen, Tomaten und Petersilie aufstreuen und einrollen. Fertig ist die schnelle und leckere Cheesy Rührei-Roll.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 80 g Eifix Schlemmer Rührei
- 5 g Butter
- 20 g mittelalter Gouda, gerieben
- 20 g Cheddar, gerieben
- 1 Wrap (40 g)
- 50 g Tomatenwürfel
- 5 g Petersilie, gehackt

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

EIFIX REZEPT SCHLEMMER RÜHREI

Rührei Fitness-Bowl

ZUBEREITUNG:

Butter in die Pfanne geben, das Rührei dazugeben und bis zur gewünschten Konsistenz stocken lassen. Dabei immer wieder in die Pfannenmitte schieben. Quinoa mit Granatapfelkernen mischen. Zusammen mit dem Schlemmer Rührei, dem Spinat und den Tomaten in einer Bowl anrichten. Mit Sprossen, Schnittlauchhalmen und Basilikumblättchen garnieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 80 g Eifix Schlemmer Rührei
- 5 g Butter
- 100 g Quinoa, fertig gekocht
- 40 g Granatapfelkerne
- 30 g Babyspinat
- 40 g Kirschtomaten, halbiert oder geviertelt
- Sprossen, Schnittlauch und Basilikum zum Garnieren

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

EIFIX REZEPT SCHLEMMER RÜHREI

Rührei-Tasche Pad Thai

ZUBEREITUNG:

Nudeln in lauwarmen Wasser für 15 Minuten einweichen.
Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebelringe andünsten. Nach 30 Sekunden die Nudeln hinzugeben, kurz mitdünsten und mit der Tamarinden- und Fischsauce mischen. Die Garnelen braten und hinzufügen. Zum Schluss die Sprossen und die Hälfte der Erdnüsse untermischen und mit Chillipulver abschmecken. Rührei in eine Pfanne geben und dünn ausbacken, wie ein Crepe falten und auf dem Pad Thai anrichten. Mit Sprossen und Lauchzwiebeln garnieren.

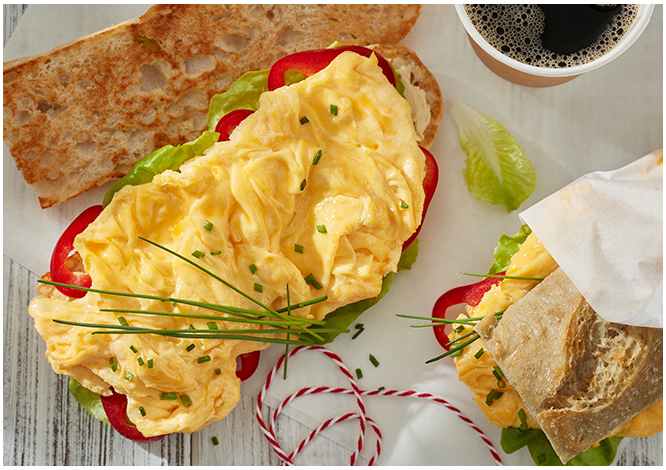
Tipp für Rührei-Tasche:
Rührei in einer gefetteten Pfanne dünn ausbacken, die Nudelmischung mittig auflegen, Rührei zu einer Tasche klappen und mit Sprossen und Lauchzwiebelgrün garnieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 80 g Eifix Schlemmer Rührei
- 5 g Erdnussöl
- 25 g Zwiebel, fein gehackt
- 5 g Knoblauch, fein gehackt
- 50 g Garnelen, roh geschält
- 50 g getrocknete Reisnudeln, eingeweicht und abgetropft
- 20 g Erdnusskerne
- 20 g Lauchwiebel, in Ringen
- 5 g Tamarindensauce
- 5 g Fischsauce
- 5 g Zucker
- 1 Priese Chilipulver
- 5 g Butter
- Sprossen und Lauchzwiebelgrün zum Garnieren

EIFIX REZEPT SCHLEMMER RÜHREI

Rührei-Baguette



ZUBEREITUNG:

Baguette durchschneiden, auf den Schnittseiten rösten. Baguette mit Humus bestreichen und mit Paprikapulver bestreuen. Unterhälfte mit Salat und Paprika belegen. Butter in die Pfanne geben, Eifix Schlemmer Rührei in die Pfanne geben und durch gleichmäßiges Schieben zur Pfannenmitte bis zur gewünschten Konsistenz stocken lassen. Auf das vorbereitete Baguette geben, mit Schnittlauch garnieren, mit Baguetteoberhälfte abdecken.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 80 g Eifix Schlemmer Rührei
- 80 g Baguette
- 40 g Humus
- 1 Prise Paprika-Edelsüß
- 15 g Kopfsalat
- 30 g rote Paprikaringe
- 5 g Butter
- Schnittlauch zum Garnieren

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

EIFIX REZEPT SNEGG

Power-Snack

ZUBEREITUNG:

Eifix Snegg erwärmen. Brötchen durchschneiden. Brötchenhälften mit Avocadopüree bestreichen. Brötchenunterhälfte mit Spinat belegen, 30 g Tomaten-Kräuter Salsa darauf verteilen, Snegg darauf legen mit restlicher Tomaten-Kräuter Salsa garnieren. Mit Brötchenoberhälfte abdecken.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 Eifix Snegg – der runde Rührei-Snack (75 g)
- 1 Dinkel- oder Roggenbrötchen (80 g)
- 40 g Avocadopüree, gewürzt
- 15 g Babyspinat
- 40 g Tomaten-Kräuter Salsa

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
Merry-Chef / Atoll Speed	1 Stck.	250°C (100% Lüfter, 100% Mikrowelle)	ca. 1:20 Min.
Kombidämpfer mit Dampf	10, gelegt	120-130°C (vorgeheizt, 60% Luftfeuchte)	ca. 10 Minuten

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

Die Angaben gelten für „Snegg", die direkt vor der Zubereitung aus dem Tiefkühllager 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 REZEPT SNEGG

Gegrilltes Brot-Sandwich

ZUBEREITUNG:

Eifix Snegg erwärmen. Brotscheiben grillen, anschließend mit Humus bestreichen. Eine Scheibe mit Wildkräutern, Karotten, Snegg und Apfelspalten belegen. Mit Petersilie bestreuen. Mit zweiter Scheibe abdecken.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 Eifix Snegg - der runde Rührei-Snack (75 g)
- 2 Scheiben Sauerteigbrot (80 g)
- 40 g Humus
- 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
Merry-Chef / Atoll Speed	1 Stck.	250°C (100% Lüfter, 100% Mikrowelle)	ca. 1:20 Min.
Kombidämpfer mit Dampf	10, gelegt	120-130°C (vorgeheizt, 60% Luftfeuchte)	ca. 10 Minuten

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

Die Angaben gelten für „Snegg", die direkt vor der Zubereitung aus dem Tiefkühllager 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 REZEPT SNEGG

Veggie-Burger mit Ei

ZUBEREITUNG:

Eifix Snegg erwärmen. Burger Bun halbieren. Hälften mit Mayonnaise bestreichen, Unterhälfte nacheinander mit Frisée, Tomate, einem Snegg, einer Käsescheibe, Gurke, Zwiebel, zweitem Snegg, zweiter Käsescheibe und Rucola belegen. Barbecue Sauce darauf verteilen. Mit der Oberhälfte abdecken.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 2 Eifix Snegg - der runde Rührei-Snack (á 75 g)
- 1 großer Burger Bun (75 g)
- 20 g Mayonnaise
- 15 g Frisée und Rucola
- 25 g Tomatenscheiben
- 2 Käsescheiben (60 g)
- 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
Merry-Chef / Atoll Speed	1 Stck.	250°C (100% Lüfter, 100% Mikrowelle)	ca. 1:20 Min.
Kombidämpfer mit Dampf	10, gelegt	120-130°C (vorgeheizt, 60% Luftfeuchte)	ca. 10 Minuten

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

Die Angaben gelten für „Snegg", die direkt vor der Zubereitung aus dem Tiefkühllager 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