

EIFIX REZEPTE BIO OMELETT TK

**Rezepte -  
lecker und  
einfach.**

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



EIFIX REZEPTE BIO OMELETT TK

# Omelett mit Gurken und Avocado Salat



## ZUTATEN FÜR EINE PORTION

- 1 Eifix Bio Omelett (90 g)
- 1/2 Snackgurke
- 1/2 Avocado
- 20 g Cashewkerne, ungesalzen
- 3 g Kresse

## ZUTATEN FÜR DIE VINAIGRETTE

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

## ZUBEREITUNG

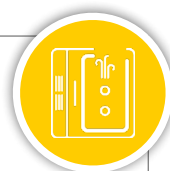
- 1 Eifix Bio Omelett im Kombidämpfer erwärmen.
- 2 Die Snackgurke mit dem Sparschäler in Längsstreifen schneiden. Die Avocado-Hälfte mit einem Esslöffel komplett aus der Schale lösen und in Spalten schneiden. Cashewkerne leicht anrösten.
- 3 Omelett auf einem Teller platzieren. Gurkenstreifen eindrehen,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

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





EIFIX REZEPTE BIO OMELETT TK

# Omelett mit Champignons und Bergkäse



## ZUTATEN FÜR EINE PORTION

- 1 Eifix Bio Omelett (90 g)
- 25 g Bergkäse
- 150 g Champignons (braun und weiß)
- 1 Schalotte
- 10 g Öl
- 2 g Petersilie
- Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

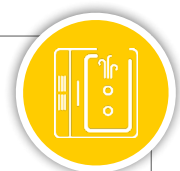
- 1 Eifix Bio Omelett im Kombidämpfer erwärmen.
- 2 Bergkäse grob raspeln, Champignons in Scheiben und Schalotte in Ringe schneiden. Champignons und Schalotte im Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Das Omelett in einer Servierpfanne oder auf einem Teller platzieren. Die vorbereiteten Champignons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

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





EIFIX REZEPTE BIO OMELETT TK

# Omelett Pizza mediterran



## ZUTATEN FÜR EINE PORTION

- 1 Eifix Bio Omelett (90 g)
- 2-3 Kirschtomaten
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1/2 mittelscharfe Chillischote
- 20 g Chorizo
- 25 g Manchego-Käse
- 10 g Öl
- Salz, Pfeffer
- Basilikum

## ZUBEREITUNG

- 1 Eifix Bio Omelett im Kombidämpfer erwärmen.
- 2 Kirschtomaten halbieren. Zwiebel und Chili in Ringe, Chorizo in dünne Scheiben schneiden und den Manchego grob raspeln. 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 garnieren 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. Reigerierungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.

