



# OMELETTE



## QimiQ VORTEILE

- Glutenfrei
- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Flaumige Konsistenz



10



leicht

## Tipps

Mit frischem Schnittlauch garnieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**75 g**

**8** Ei(er)

**50 g** Frühstücksspeck, gewürfelt

**40 g** Champignons, blättrig geschnitten

Salz und Pfeffer

**80 g** Butter

## ZUBEREITUNG

1. Eier mit QimiQ Saucenbasis gut verrühren. Speck und Champignons dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse eingießen und langsam stocken lassen.
3. Omelette zusammenklappen und servieren.