



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.