



# OMELETTE



## QimiQ AVANTAGES

- Glutenfrei
- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Flaumige Konsistenz



10



## Tipps

Mit frischem Schnittlauch garnieren.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**75 g**

**8** Œuf(s)

**50 g** Lard, coupé en dés

**40 g** Champignons, émincées

Sel et poivre

**80 g** Beurre

## PRÉPARATION

1. Eier mit QimiQ Sahne-Basis 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.