



EIFIX REZEPTSAMMLUNG GENIESSER OMELETT

Rezepte – lecker und einfach.

www.eipro.de



EIFIX REZEPT GENIEßER OMELETT

Mediterraner Morgengruß

ZUBEREITUNG:

Die Kirschtomaten auf den Schnittflächen leicht salzen und eine dünne Zuckerschicht aufstreuen. Mit einem Lötbrenner abflämmen und gleichmäßig karamellisieren. Die Tomaten warm stellen. Zucchiniwürfel und Olivenöl leicht anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, das Genießer Omelett, den Parmesan und geriebene Zitronenschale dazugeben und gleichmäßig stocken lassen.

Omelett zur Hälfte klappen. Karamellierte Kirschtomaten an die geklappte Seite legen und mit Basilikumblättern garnieren.



ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 80 g Eifix Genießer Omelett
- 4 halbe Kirschtomaten
- 40 g Zucchini in 5 mm Würfel geschnitten
- 4 Basilikumblätter
- 5 g Parmesan gerieben
- 10 g Olivenöl
- Zucker, Salz, Pfeffer, Zitronenschale



Weitere Infos und leckere Rezepte:
schlemmer-uehrei.eipro.de

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



EIFIX REZEPT GENIEßER OMELETT

Omelett Nordic Style

ZUBEREITUNG:

Gurkenwürfel in Butter dünsten, mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen, das Genießer Omelett und den geschnittenen Dill dazugeben und gleichmäßig stocken lassen.

Dreieckiges Omelett formen, anrichten und mit den Lachsscheiben belegen. Sauerrahm darüber geben, mit dem gezupften Dill und den gerösteten Brotdreiecken garnieren. Den Dill später frisch über das fertige Omelett streuen.



ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 80 g Eifix Genießer Omelett
- 40 g Salatgurke in 5 mm Würfel geschnitten
- 40 g Graved Lachs in Scheiben
- 25 g Sauerrahm
- 3 g Dill geschnitten und gezupft
- 25 g Butter
- 20 g Roggenbrotscheiben entrindet, in Dreiecke 20 x 20 mm geschnitten und in Butter geröstet
- Zucker, Salz, Pfeffer



Weitere Infos und leckere Rezepte:
schlemmer-ruehrei.eipro.de

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



EIFIX REZEPT GENIEßER OMELETT

Omelett Mexicana

ZUBEREITUNG:

Für den Petersiliensalat die gezupfte Petersilie mit den gebrühten Zwiebelstreifen mischen, mit Zucker, Salz, Limettensaft und Chiliöl würzen. Paprikawürfel in Butter dünsten mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen, das Genießer Omelett, den Cheddar und geriebene Limettenschale dazugeben, gleichmäßig stocken lassen.

Rundes Omelett formen und zu 3/4 mit Avocado Würfeln, Petersiliensalat und Tacobrösel belegen. Die Seiten des Omeletts auf die Füllung falten.

(Falls das Klappen nicht möglich ist, das Omelett rund formen und die restlichen Zutaten an einer Seite des Omeletts platzieren.)



ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 80 g Eifix Genießer Omelett
- 250 g Avocado in 10 mm Würfel geschnitten
- 40 g rote Paprikaschote in 5 mm Würfel geschnitten
- 20 g Cheddarkäse grob gerieben
- 5 g Blattpetersilie
- 15 g Butter
- 15 g Gemüsezwiebel mild, in Streifen geschnitten und mit kochendem Wasser gebrüht
- Zucker, Salz, Pfeffer, Limettenschale und -saft, Tacobrösel, Chiliöl



Weitere Infos und leckere Rezepte:
schlemmer-ruehrei.eipro.de

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



EIFIX REZEPT GENIEßER OMELETT

Omelett Bankok Backpacker

ZUBEREITUNG:

Eifix Genießer Omelett mit Thaibasilikum, Frühlingszwiebeln und Chiliflocken verrühren. Wokgemüse mit Salz und Zucker würzen, in kaltgepresstem Sesamöl ohne Farbgebung knackig braten, Wokgemüse herausnehmen und beiseite stellen. Genießer Omelett in die Pfanne mit dem restlichen Sesamöl geben, gleichmäßig stocken lassen. Auf einen Teller legen und das Wokgemüse mittig auf dem fertigen Omelett platzieren. Ein Omelett formen und in mundgerechte Röllchen schneiden. Das Omelett mit Austernsoße, den Cashewkerne, Sesam und dem Thaibasilikum garnieren.



ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 80 g Eifix Genießer Omelett
- 40 g Wokgemüse, gefällig in gleiche Größe geschitten, angedünstet
- 25 g Cashewnüsse geröstet
- 15 ml Sesamöl kaltgepresst
- 3 g Thaibasilikum fein geschnitten und Blätter für die Deko
- Zucker, Salz, Chiliflocken, Austernsoße, Sesam geröstet



Weitere Infos und leckere Rezepte:
schlemmer-ruehrei.eipro.de

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