



Besser essen.  
Besser leben.

# Leckeres Frühstücks Omelett

👤 2 Personen ⌚ 5 Minuten 🍳 einfach

## Zutaten

### Zutaten für ein Omelett

2 Stck. Eier

50 g geriebener Käse (z.B. Gouda)

0.25 g rote Paprika

50 g Speckwürfel

0.25 Stck. Zwiebel



## Zubereitung

1. Eier in den Quickcut geben und mit Salz und Pfeffer durchmischen.
2. Opan auf die Navigeno stellen. Navigeno auf Stufe "A" schalten. 20 cm Servicerdeckel auf die Opan legen und den Audiotherm auf das "Fleischsymbol" drehen.
3. Nachdem die Opan aufgeheizt ist, die Navigeno auf Stufe 2 runterstellen. Anschließend die Eimasse auf die Opan gießen. Danach Speck, Käse, und Gemüse auf das Omelett geben. Für ca. 2 Minuten fest werden lassen. Zum Schluss beide enden des Omeletts umfalten und von der Opan nehmen.