



Baileys-Schoko-Omlett

Zutaten

2 Schokoschnecken (Ölz o.ä.)
1 Ei
40ml Baileys
55ml Schlagobers
Schokolade zum Garnieren

Zubereitung

Die Schokoschnecken zerteilst du in kleine Stücke und legst sie in das Omlett wunder.

Das Ei mit dem Baileys und dem Obers verquirlen und über die Teigstücke ins Omlett wunder gießen. Nun musst du dich zirka 20 Minuten gedulden bevor du weitermachen kannst. Der Teig sollte die Flüssigkeit nämlich etwas aufsaugen.

Zum Schluss kommt noch etwas Schokolade auf das Omlett, Deckel drauf und für 4 Minuten bei 400 Watt in der Mikrowelle garen.

Fertig!

Weitere Omlett wunder
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-omlett-wun-
der-rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-omlett-wunder-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)