



Sehr einfaches Tomaten-Käse-Omlett

Zutaten

2 Eier
2 Cocktailtomaten
15ml Schlagobers
Salami oder Rohschinkenwurst (optional)
Bonbel (mit Chili)
Oregano
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die beiden Eier im Omlettwunder aufschlagen, 15ml Schlagobers dazugeben, salzen und die Masse verrühren. Aber nicht zu viel, sonst quillt das Ei-Obers-Gemisch im Omlettwunder zu viel auf.

Dann das Omlettwunder verschließen und bei 360Watt für 3 Minuten in die Mikrowelle geben. Die Masse sollte zum größten Teil gestockt sein.

Danach schneidest du die Cocktailtomaten in Scheiben verteilst diese auf dem Omlett. Die Salami ebenfalls fein schneiden und auf die Tomaten legen. Nun kommt noch der in Scheiben geschnittene Bonbel darauf.

Das Tomaten-Käse-Omlett für weitere 2 Minuten in die Mikrowelle geben und fertig garen.

Nun kannst du das Tomaten-Käse-Omlett auf ein Teller geben mit Oregano und Pfeffer würzen.

Mahlzeit.

Am besten passt Salat, eine Scheibe Brot oder ein Weckerl dazu.

Weitere Omlettwunder
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-omlettwun-
der-rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-omlettwunder-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

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

Pinterest:

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