



Vitalwunder-Rezept: Texas Omlett

Zutaten

1 gekochte Kartoffel
½ Dose Bonduelle Texas-Mix
2 Eier
50ml Schlagobers
gewürfelte Salami
Bonbel
Salz

Zubereitung

Die Kartoffel schneidest du in feine Scheiben. Dann gibst du einige Löffel vom Texas-Mix hinzu. Natürlich kannst du auch Kidneybohnen, frischen Paprika und Mais verwenden. Mit der Dose ist das Rezept jedoch etwas einfacher. Nun kommen noch die Salami-Würfel hinzu. Alles gut durchrühren und ins Vitalwunder geben.

Zwei Eier mit dem Schlagobers und einer Prise Salz verrühren aber nicht zu viel, das Eiweiß soll noch zu sehen sein. Die Mischung kommt ebenfalls ins Vitalwunder.

Nun schneidest du noch einige Scheiben vom Bonbel ab und legst diese auf das rohe Omlett.

Mit geschlossenem Deckel garst du das Texas-Omlett 7 Minuten bei 450 Watt. Anschließend nimmst du den Deckel ab, garst es nochmal 2 Minuten bei 450 Watt und lässt es zum Schluss etwas nachziehen.

Lass es dir schmecken.

Weitere Vitalwunder
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-vitalwunder-
rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-vitalwunder-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

[@martins_web_at](https://www.instagram.com/martins_web_at)

Facebook:

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

Pinterest:

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