



## Würziges Tomaten-Salami-Käse-Omlett mit der Mikro

### Zutaten

2 Eier  
15g Mehl  
15ml Schlagobers  
Salami (klein geschnitten)  
etwas Käse  
Tomatenstücke  
Oregano  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Eier, Mehl, eine Prise Salz und Schlagobers verquirlst du zu einer glatten Masse und gibst den Teig in dein Omlettwunder. Bei 300 Watt ca. 3,5 Minuten in der Mikrowelle garen. Das Omlett sollte nicht all zu fest sein, da es nochmal in die Mikro kommt.

Das Omlett mit Oregano, den klein geschnittenen Salami-Stücken, Tomaten und Käse belegen. Das würzige Tomaten-Salami-Käse-Omlett nochmal 3,5 Minuten bei 300 Watt im geschlossenen Omlettwunder weitergaren.

Mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mampfen. Mahlzeit!

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](http://www.martins-web.at)

### Instagram:

@martins\_web\_at

### Facebook:

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

### Pinterest:

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