

Omelett im Varoma

6 Eier

1/2 Salz (Italienisches Genusssalz) *

1 Prise Pfeffer (Pfeferkörner) *

1 Prise Paprika Edelsüß

1 Handvoll Cherrytomaten (halbiert oder geviertelt)

Wahlweise: frische Kräuter (wühlweise Kräuter
Schinken / Wurst Edelschmalz, gerade
unterwegs!!!)

Käse (Gouda, Parmesan etc)

Zwiebeln (Kubelwürfel)

(500 gr.) Wasser

↳ 1. Markierung im Mixtopf

1. feste Einlagen (Käse, Schinken
Wurst etc)

5 sek / St. 5

2. Eier, Gewürze, Kräuter

12 sek / St. 4

3. alles auf den
Einlegeboden +
Tomaten darauf verteilen

4. Mixtopf gut spülen +
Wasser bis an die erste
Markierung (500 ml)

5. 20 min / Varoma / St. 1



- kann man warm oder kalt essen
- auch super als Snack oder fingerfood
in kleine Quadrate schneiden
(dann aber auf jeden Fall Käse rein!)