



OMELETTE

Zubehör: Air Fryer + 14 cm gusseisernes Pfännchen
Programm: AIR FRY (200° C, ca. 10 min)

ZUTATEN:

4 Cocktailtomaten
1/4 roter Paprika
3 Scheiben Lachsschinken
1 Scheibe Gouda
2 Eier
Salz & Pfeffer
etwas Rapsöl

ZUBEREITUNG:

Cocktailtomaten waschen und vierteln.
Paprika waschen und in kleine Würfel schneiden.
Lachsschinken und Käsescheibe ebenfalls klein schneiden.

Eier schaumig aufschlagen, salzen & pfeffern.

14 cm gusseisernes Pfännchen hauchdünn mit Rapsöl ausstreichen.

Tomaten, Paprika, Schinken und Käse im Pfännchen verteilen.
Eiermasse gleichmäßig darüber gießen.

Gusspfännchen auf ein Air Fryer Gitterblech stellen und auf mittlerer Schiene in den Air Fryer schieben.

Programm AIR FRY ca. 10 min

Tipp:

1 Blech mittig einschieben.

Bei 2 Blechen unterste und oberste Schiene verwenden und zur Halbzeit, wenn der Piepton ertönt, tauschen.

