



Chicken Curry Omelett mit Spinat

3 EL WIESENHOF Geflügel Bacon Würfel

3 Eier Größe M

4 EL gehackte Spinatblätter (TK Ware vorher auftauen lassen)

1 TL Currypulver

1,5 TL grüne Currypaste

1 TL Zitronengraspulver

Salz nach Belieben

etwas Butter zum Einfetten der Backmulden

Schritt 1

Den Omelett Chef einschalten und aufheizen lassen. Die Backmulden oben und unten leicht mit Butter ausreiben.

Schritt 2

Die Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen etwas aufschlagen.

Schritt 3

Nun den gehackten Spinat, die Bacon Würfel und die Gewürze gut unterrühren. Nach Belieben nachsalzen.

Schritt 4

Die Mischung gleichmäßig auf die beiden Backmulden verteilen. Den Deckel schließen und starten.

Schritt 5

Zeiteinstellung 7 Minuten

Schritt 6

Nach Programmende den Deckel öffnen und das Omelett vorsichtig mit einem hölzernen Spatel oder Pfannenwender (kein Metall) aus der Form heben.

Schritt 7

Wir lieben dazu einen frischen Feldsalat als Beilage.