

Omelette aus dem Deluxe Air Fryer

Zubereitung

Den kleinen Ofenzauberer für 10 Minuten/AirFry auf einem Blech vorheizen.

Eier und Milch miteinander verquirlen.

Das Mehl, Backpulver und Gewürze unterrühren. Käse und Schinken unterheben.

Den kleinen Ofenzauberer aus dem Air Fryer nehmen und den 1 TL Butter darauf schmelzen lassen und verteilen.

Die Omelettemasse auf den kleinen Ofenzauberer plus gießen.

Auf ein Air Fryer Blech stellen und in die Mitte des Air Fryers einschieben.

Omelette nun für 25 Minuten/Bake garen



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Eva-Maria Möhrle
selbstständige Beraterin

www.evasgenusswelt.de

info@evasgenusswelt.de

Zutaten

2 Eier
2 EL Mehl
50 g gekochter Schinken
70 g geriebener Käse
50 g Milch
½ TL Backpulver
½ TL Knoblauch Salz
1 Prise Muskat

1 TL Butter