

Rezept der Woche: Paprika-Omelett



Zutaten: (2 Personen)

- 4 Eier
- 2 Paprika
- ein bisschen geriebener Käse
- Salz
- Pfeffer
- Kräuter (frische oder getrocknete)

Material:

- ein Ofen
- Backpapier
- Löffel
- Schneebesen
- Schüssel
- Schneidebrett
- Messer

Wir wünschen einen guten

Appetit! 😊

1



Wasche die Paprika.

2



Schneide das obere Teil der Paprika ab.

3



Das Innere der Paprika herausnehmen.

4



Die Paprika sollen so aussehen.

5



Die Eier in einer Schüssel aufschlagen.

6



Geriebener Käse hinzugeben.

7



Das Ganze mit dem Schneebesen mischen.

8



Pfeffer hinzugeben.

9



Salz hinzugeben.

10



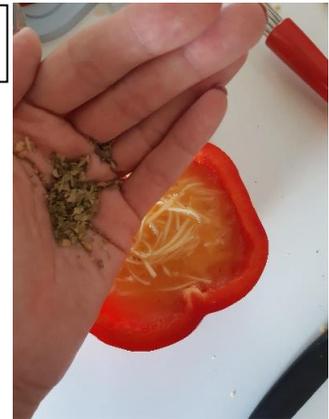
Paprikapulver hinzufügen.

11



Das Gemisch in die Paprika einfüllen.

12



Kräuter hinzufügen.

13



Die gefüllte Paprikas auf die Ofenplatte stellen.

14



Das Ganze für 20-30 Minuten im Ofen bei 200° Umluft garen lassen.

15



Und fertig ist das Paprika-Omelett. 😊