

## Wichtige Hinweise!

- Der Omelette-Maker ist geeignet zum Garen von Eiern ohne Schale in der Mikrowelle oder im Backofen. Zweckentfremden Sie ihn nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Mikrowellen-Herstellers.
- Der Omelette-Maker darf mit max. 250 ml befüllt werden.
- Stellen Sie den Omelette-Maker nicht in offene Flammen, auf Herdplatten oder auf den Boden des Backofens.
-  Der Omelette-Maker ist für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
- Verwenden Sie nicht die Grill-Funktion der Mikrowelle oder des Backofens.
- Wenn Sie den Omelette-Maker im Backofen verwenden, stellen Sie ihn auf ein Backblech und platzieren Sie dieses in der Mitte des Backofens.
- Lassen Sie den Omelette-Maker nach dem Garen einige Minuten abkühlen, bevor Sie ihn aus der Mikrowelle oder dem Backofen nehmen.
- Verwenden Sie immer Topflappen, wenn Sie den Omelette-Maker aus der Mikrowelle oder dem Backofen nehmen oder ihn öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr bzw. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf!
- Schneiden Sie in dem Omelette-Maker keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände.
- Durch Fette kann sich Silikon nach einiger Zeit dunkel verfärben. Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe (z.B. Karotten) können auf das Silikon abfärben. Diese Verfärbungen sind weder gesundheitsschädlich, noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Artikels.
- Reinigen Sie den Omelette-Maker vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
- Fetten Sie den Omelette-Maker vor dem ersten Gebrauch leicht mit einem neutralen Speiseöl ein.
- Der Omelette-Maker ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie ihn aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

## Gebrauch

Wir beschreiben in dieser Anleitung die Zubereitung von Omelettes in der Mikrowelle. Beachten Sie, dass es sich bei den angegebenen Zeiten und Leistungsstufen nur um ungefähre Angaben handelt, die je nach Mikrowelle variieren können.

1. Fetten Sie den Omelette-Maker ggf. leicht mit einem neutralen Speiseöl ein.
2. Vermengen Sie in einer Schüssel Milch, Eier und eine Prise Salz. Fügen Sie nach Belieben Zutaten gemäß Rezept hinzu.



Gießen Sie die Eimasse in den Omelette-Maker.



4. Klappen Sie den Omelette-Maker zu und stellen Sie diesen in die Mitte der Mikrowelle.

5. Garen Sie das Omelette 2 Minuten bei 800 Watt.
6. Lassen Sie das Omelette einige Minuten abkühlen, bevor Sie es entnehmen.



Entnehmen Sie den Omelette-Maker mit Topflappen o.Ä. und öffnen Sie ihn vorsichtig. Es besteht Verbrennungsgefahr bzw. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf!

8. Kippen Sie das Omelette auf einen Teller. Guten Appetit!



Der Gebrauch im Backofen funktioniert ebenso. Die Garzeit hängt von der eingestellten Temperatur ab. **Überschreiten Sie nicht die max. geeignete Temperatur von +230 °C!**

## Rezepte

### Omelette mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch

- 40 g grüne Paprika, in Ringe geschnitten
  - 40 g rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
  - 1/2 Knoblauchzehe, in feine Würfel geschnitten
  - 20 ml Wasser
  - 20 ml Olivenöl
  - eine Prise Salz
  - 20 ml Milch
  - 2 Eier
1. Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Wasser, Olivenöl und Salz in den Omelette-Maker geben und 3 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.
  2. In der Zwischenzeit Milch und Eier verquirlen.
  3. Über das gegarte Gemüse geben.
  4. Omelette 2 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.
  5. Umdrehen und noch einmal 30 Sekunden bei 800 Watt zu Ende garen.

### Sauerkraut-Omelette

- 40 g Sauerkraut, abgetropft
  - 20 ml Milch
  - 2 Eier
  - 1 Prise Salz
1. Alle Zutaten verrühren und in den Omelette-Maker geben.
  2. Omelette 2 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.
  3. Umdrehen und noch einmal 30 Sekunden bei 800 Watt zu Ende garen.

### Omelette mit Spinat und Champignons

- 50 g frische Champignons, in feine Scheiben geschnitten
  - 30 g rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
  - 50 g frische Spinatblätter
  - 10 ml Wasser
  - 10 ml Olivenöl
  - 1 Prise Salz
  - 20 ml Milch
  - 2 Eier
1. Champignons, Zwiebel, Spinat, Wasser, Olivenöl und Salz in den Omelette-Maker geben und 2 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.

2. In der Zwischenzeit Milch und Eier verquirlen.
3. Über das gegarte Gemüse geben.
4. Omelette 2 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.
5. Umdrehen und noch einmal 30 Sekunden bei 800 Watt zu Ende garen.

### Zucchini-Omelette

- 100 g Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten
  - 20 ml Wasser
  - 20 ml Olivenöl
  - 20 ml Milch
  - 2 Eier
1. Zucchini, Wasser, Olivenöl und Salz in den Omelette-Maker geben und 3 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.
  2. In der Zwischenzeit Milch und Eier verquirlen.
  3. Über das gegarte Gemüse geben.
  4. Omelette 2 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.
  5. Umdrehen und noch einmal 30 Sekunden bei 800 Watt zu Ende garen.

### Omelette mit Roquefort, Zwiebeln und Champignons

- 30 g frische Champignons, in feine Scheiben geschnitten
  - 40 g rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
  - 10 g Roquefort, in Würfel geschnitten
  - 20 ml Wasser
  - 10 ml Olivenöl
  - eine Prise Salz
  - 20 ml Milch
  - 2 Eier
1. Champignons, Zwiebel, Roquefort, Wasser, Olivenöl und Salz in den Omelette-Maker geben und 1,5 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.
  2. In der Zwischenzeit Milch und Eier verquirlen.
  3. Über das gegarte Gemüse geben.
  4. Omelette 2 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.
  5. Umdrehen und noch einmal 30 Sekunden bei 800 Watt zu Ende garen.

