



Knuspriges Omelett-Sandwich

mit Avocadocreme und Greek White



ca. 30min



3-4 Personen

Es müssen nicht immer die ganz großen Geschütze aufgeföhren werden, wenn es darum geht, eine gelungene Mahlzeit zu kredenzen; manchmal reicht eine Handvoll leckerer Zutaten völlig aus. Daraus zaubern wir heute ein Sandwich der Extraklasse: Avocado und Peperoni werden zu einer köstlichen Creme, Eier und Gemüse zum fluffigen Omelett. Die Kombi, im knusprigen Baguette verpackt und mit Greek White garniert, ist zum Anbeißen gut!

- 2 rote Zwiebeln
- 2 grüne Paprika
- 4 Baguettebrötchen ²
- 4 Bio-Eier ¹
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 2 Avocados
- 1 Peperoni
- 150g Violife Greek White

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Backblech
- große Pfanne

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 715kcal, Fett 34.4g,
Kohlenhydrate 83.5g, Eiweiß 18.9g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen und in dünne Ringe schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden.



Die **Eier** aufschlagen und mit der **Gewürzmischung** und ½TL Salz verquirlen. Die **Eiermischung** in die Pfanne geben und bei schwacher Hitze 4-5Min. anbraten, bis die **Eier** gar sind. **Tipp:** Wer möchte, dass das **Ei** besonders fest wird, verwendet einen Deckel.



Die **Paprika** und die **Zwiebeln** mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz in einer großen Pfanne bei starker Hitze 3-5Min. braten, bis das **Gemüse** weich und leicht gebräunt ist.



Die **Avocados** halbieren, den Kern entfernen und das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel aus der Schale lösen. Die **Peperoni** in feine Streifen schneiden und je nach gewünschter Schärfe mit der **Avocado** vermengen. **Achtung**, die **Peperoni** ist scharf! Für weniger Schärfe einfach die Kerne entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Brötchen** quer halbieren, längs aufschneiden und auf einem Backblech im Backofen in 6-8Min. goldbraun und knusprig aufbacken.



Das **Omelett** gleichmäßig zerteilen. Den **Greek White** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Brothälften** mit der **Avocadocreme** bestreichen, mit dem **Omelett** und dem **Greek White** belegen, zusammenklappen und servieren.