



## Special: Denver-Omelett mit Bacon

und gerösteten Kartoffeln



ca. 30min



2 personen

In Amerika ist das Frühstück keine halbherzige Angelegenheit: Neben Pancakes und üppig belegten Bagels stehen auch herzhafte Eierspeisen auf der kulinarischen Hitliste. Wir servieren heute das königliche Denver-Omelett: ein fluffiges Omelett mit schmelzendem Cheddarkäse, dazu gibt es Röstkartoffeln und angebratene Paprika mit Tomaten und Zwiebeln. Was fehlt? Knuspriger Bacon natürlich! Wenn schon, denn schon ...

## Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 groene paprika
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1x spekreepjes
- 2 1 tomaat
- 2 2 eieren <sup>3</sup>
- 100g geraspte cheddar <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- 2el melk <sup>7</sup>
- 2el boter <sup>7</sup>
- peper en zout
- 15ml plantaardige olie

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan met deksel
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Kooktip

Mit dem übrigen Käse z. B. den nächsten Auflauf verfeinern.

## Allergenen

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 771kcal, vet 48.1g, koolhydraten 50.4g, eiwit 32.7g



1. Kartoffeln rösten



2. Gemüse schneiden



3. Gemüse mitbraten



4. Tomaten hinzufügen



5. Omelett braten



6. Omeletts fertigstellen