ANDECHSER NATUR



Käse-Omelett mit Paprika und Tomaten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:
1-2 Paprika
1 Handvoll kleine Tomaten
1 EL Olivenöl
4 Eier
50 ml ANDECHSER NATUR Frische Bio-Milch 3,8% Fett
1 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer und Muskat
2 Scheiben ANDECHSER NATUR Bio-Alpenländer Kräuterkäse 150 g

So geht's

1. Zunächst die Paprika waschen, halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden und anschließend in einer Pfanne mit etwas Öl etwa 7 Minuten auf mittlerer Hitze anbraten.

2. Währenddessen die Eier und die **ANDECHSER NATUR Frische Bio-Milch 3,8% Fett** verquirlen und mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Den **ANDECHSER NATUR Bio-Alpenländer Kräuterkäse** in kleine Stücke schneiden und die Hälfte unter das Ei rühren.

4. Nun die Tomaten waschen, halbieren und zu der Paprika in die Pfanne geben und leicht anbraten. Anschließend die Ei-Mischung darüber gießen und den restlichen Bio-Käse

darüber verteilen.

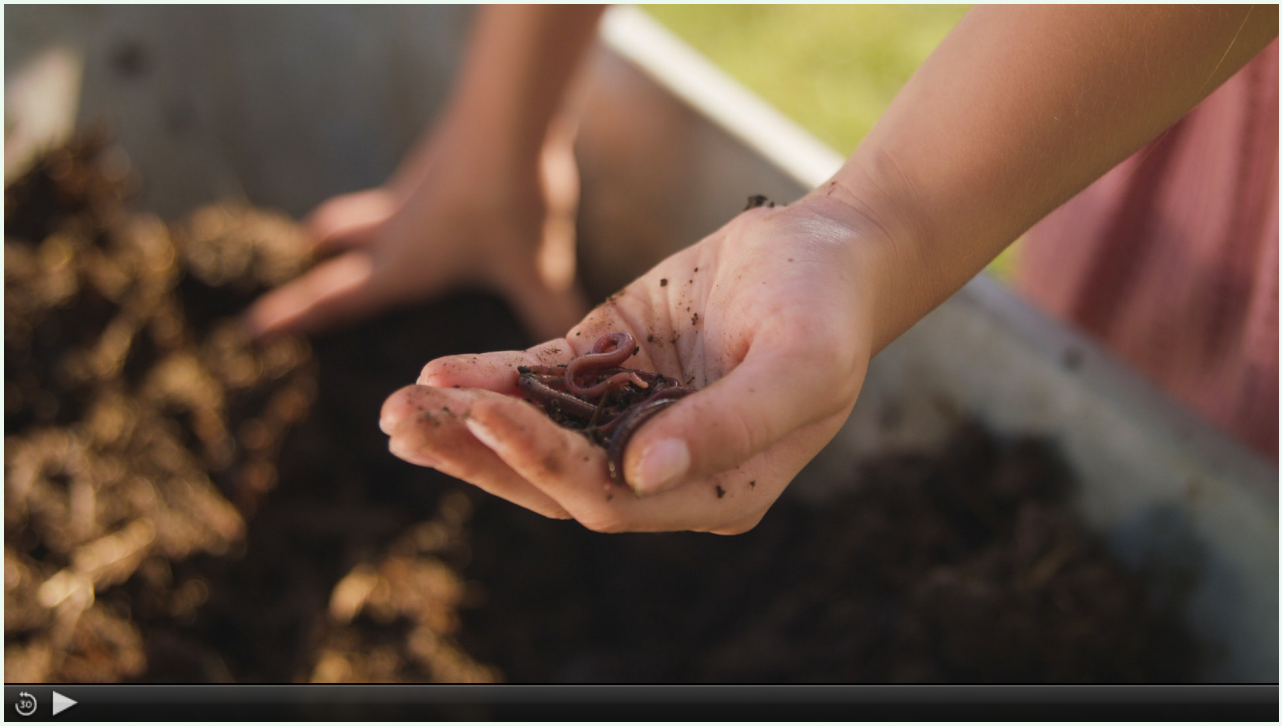
5. Zugedeckt etwa 15-20 stocken lassen und anschließend servieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

