



BBQ OMELETTE



ZUTATEN:

- 2 Tortillawraps
- 20 Scheiben Sucuk
- 6 Eier
- 10 Scheiben Käse
- etwas BBQ Gewürz
- etwas Rauchöl bei Bedarf

ZUBEREITUNG:

Für ein BBQ Omelette zunächst 3 Eier aufschlagen und mit etwas BBQ Gewürz sowie bei Bedarf ein paar Tropfen Rauchöl verquirlen. Den Ring einer Springform auf eine heiße Plancha oder Feuerplatte stellen und darin 10 Scheiben Sucuk verteilen. Die Sucuk kurz anrösten, anschließend 5 Scheiben Käse darauflegen und leicht anschmelzen lassen.

Nun die Eiermasse darüber verteilen. Falls Ei unter der Form herauslaufen möchte, den Springformring leicht auf die Platte drücken. Das Ei anstocken lassen und anschließend den Ring vorsichtig entfernen. Einen Tortillawrap auf das Omelette legen und leicht andrücken, sodass er sich mit Ei und Käse verbindet.

Mit zwei Spachteln unter das komplette BBQ Omelette fahren und es mit Schwung wenden. Den Wrap noch kurz anrösten, anschließend einmal zur Hälfte zusammenklappen, teilen und direkt genießen. Das zweite BBQ Omelette mit den restlichen Zutaten genauso zubereiten.

