

# 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

Teilen

## 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?**

**Was macht die Ziegenhaltung so besonders?**