

Rolleeggs

(gebratene Eier in dünnen Fladen)



Rezept (Zutaten und Zubereitung)

- 1. Paprika, Tomaten, Zwiebel, Weißkohl sehr fein würfeln**
- 2. Zwei Eier mit einer Gabel aufschlagen**
- 3. Öl in eine kleine Pfanne geben und erhitzen**
- 4. Wrap von beiden Seiten darin erwärmen und auf einen Teller legen**
- 5. Ein Esslöffel Gemüse, Salz und Pfeffer zu den Eiern geben, verrühren und in der Pfanne von beiden Seiten braten**
- 6. Eimasse vorsichtig auf das Wrap geben und einrollen**

Rolleeggs sind warm und kalt sehr lecker!