



Absolut köstliches Schoko-Bananen-Omlett

Zutaten

2 Ölz Milch-Brötle (oder ähnliches)
1 Ei
100ml Vollmilch
1 EL Staubzucker
1 halbe Banane
kleine Schokostücke

Zubereitung

Die Milch-Brötle in kleine Stücke zerteilen und im Omlettwunder verteilen sodass der Boden schön bedeckt ist. Dann das Ei mit der Milch und dem Staubzucker verquirlen und in das Omlettwunder geben.

Das Ganze nun ca. 10 Minuten ziehen lassen, die Masse zwischendurch 1-2 mal mit einem Löffel leicht ins Omlettwunder drücken.

Die Banane in kleine Stücke schneiden und zu den restlichen Zutaten ins Omlettwunder geben.

Das Ganze nun bei 300 Watt zugedeckt ca. 7-8 Minuten in der Mikrowelle garen. Dann 1 Minute nachziehen lassen.

Das Omlettwunder mit einem Geschirrtuch aus der Mikrowelle nehmen. Vorsicht heiß!

Tipp

Ich habe einige Tage später noch eine zweite Variante mit 2 Bananen-Hälften gemacht auf welche ich kleine Stücke von Ritter Sport Trauben-Rum-Nuss Schokolade gelegt habe.

Die Banane zerfällt in der Mikrowelle leider beim Backen und es sieht nicht ganz so schön aus, das tut dem Geschmack aber gar nichts. Ich finde diese Variante sogar noch besser.

Weitere Omlettwunder
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-omlettwun-
der-rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-omlettwunder-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)