

Waldkorn® à l'omelette paysanne

Tomate, Œuf, Roquette, Bacon, Champignon,

Méthode de travail

Faites cuire l'oeuf avec les tranches de tomate, le lard et le champignon coupé en tranches. Couvrez généreusement la tranche de Waldkorn® de roquette. Ajoutez l'omelette paysanne par-dessus et apportez la touche finale avec les germes de poireau et de betterave rouge. Terminez avec la deuxième tranche de Waldkorn®.

Ingrédients (1 personne)

- 2 tranches de Waldkorn® Deluxe
- 1 œuf
- 2 tranches de tomate
- 25 g de lard
- 1 grand champignon
- roquette
- 5 g de germes de poireaux
- 5 g de germes de betterave rouge

10 - 20 minutes