



EIFIX REZEPTSAMMLUNG SNEGG

# Snegg - der runde Rührei-Snack.

[www.eipro.de](http://www.eipro.de)



EIFIX REZEPT SNEGG

## Vital-Brötchen mit Snegg



### ZUBEREITUNG:

Das Mehrkornbrötchen halbieren, beiseitig mit Avocadocreme einstreichen. Unterhälfte mit Salatblatt und Snegg belegen. Zum Schluss mit Kresse bestreuen und Deckel anlegen.

### ZUTATEN:

- 1 Mehrkornbrötchen
- 50 g Avocadocreme
- 1 Eichblattsalat
- 1 Snegg - der runde Rührei-Snack
- Kresse und Radieschensprossen zum Bestreuen

### REGENERIERUNG SNEGG - DER RUNDE RÜHREI-SNACK

Regenerierungsart	Anzahl	Temperatur / Leistung	Zeit
Microwelle*	1 Stck.	1000 Watt	ca. 1:45 Min.
Ladenbackofen	10, gelegt	230°C ( vorgeheizt )	ca. 10 Minuten
Merry-Chef / Atoll Speed	1 Stck.	250°C ( 100% Lüfter, 100% Mikrowelle )	ca. 1:20 Min.
Kombidämpfer mit Dampf	10, gelegt	120-130°C ( vorgeheizt, 60% Luftfeuchte )	ca. 10 Minuten

\*Bei der Regenerierung in der Mikrowelle „Snegg“ bitte abdecken!

Die Angaben gelten für „Snegg“, die direkt vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlager mit einer Temperatur von -18°C entnommen werden. Die Regenerierungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.





EIFIX REZEPT SNEGG

## Cross over mit Snegg



### ZUBEREITUNG:

Oliven hacken, mit Frischkäse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ciabatta-Brötchen beidseitig mit der Olivencreme bestreichen. Unterhälfte mit Auberginen und Snegg belegen, mit Tomatenstückchen und Basilikum bestreuen. Den Deckel anlegen.

### ZUTATEN:

- 20 g schwarze entsteinte Oliven
- 40 g Doppelrahm-Frischkäse
- Salz & Pfeffer
- 1 Ciabattabrötchen
- 50 g gegrillte Auberginen
- 1 Snegg - der runde Rührei-Snack
- Tomatenstückchen mit Basilikum

### REGENERIERUNG SNEGG – DER RUNDE RÜHREI-SNACK

Regenerierungsart	Anzahl	Temperatur / Leistung	Zeit
Microwelle*	1 Stck.	1000 Watt	ca. 1:45 Min.
Ladenbackofen	10, gelegt	230°C ( vorgeheizt )	ca. 10 Minuten
Merry-Chef / Atoll Speed	1 Stck.	250°C ( 100% Lüfter, 100% Mikrowelle )	ca. 1:20 Min.
Kombidämpfer mit Dampf	10, gelegt	120-130°C ( vorgeheizt, 60% Luftfeuchte )	ca. 10 Minuten

\*Bei der Regenerierung in der Mikrowelle „Snegg“ bitte abdecken!

Die Angaben gelten für „Snegg“, die direkt vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlager mit einer Temperatur von -18°C entnommen werden. Die Regenerierungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.



EIFIX REZEPT SNEGG

## Pulled-Chicken mit Snegg



### ZUBEREITUNG:

Das Laugenbrötchen halbieren und beidseitig mit Remoulade bestreichen. Die Unterhälfte mit Paprikastreifen, Pulled Chicken und Snegg belegen und den Deckel anlegen.

### ZUTATEN:

- 1 Laugenbrötchen
- 20 g Remoulade
- 20 g rote Paprikastreifen
- 20 g Pulled Chicken
- 1 Snegg – der runde Rührei-Snack

### REGENERIERUNG SNEGG – DER RUNDE RÜHREI-SNACK

Regenerierungsart	Anzahl	Temperatur / Leistung	Zeit
Microwelle*	1 Stck.	1000 Watt	ca. 1:45 Min.
Ladenbackofen	10, gelegt	230°C ( vorgeheizt )	ca. 10 Minuten
Merry-Chef / Atoll Speed	1 Stck.	250°C ( 100% Lüfter, 100% Mikrowelle )	ca. 1:20 Min.
Kombidämpfer mit Dampf	10, gelegt	120-130°C ( vorgeheizt, 60% Luftfeuchte )	ca. 10 Minuten

\*Bei der Regenerierung in der Mikrowelle „Snegg“ bitte abdecken!

Die Angaben gelten für „Snegg“, die direkt vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlager mit einer Temperatur von -18°C entnommen werden. Die Regenerierungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.



EIPRO REZEPT SNEGG

## Veggie-Stulle mit Snegg



### ZUBEREITUNG:

Die Brotscheibe mit Dijonsenf-Creme bestreichen und mit Tomatenscheiben belegen. Snegg auflegen und mit Walnüssen und Schnittlauch bestreuen.

### ZUTATEN:

- 1 Scheibe Bauernbrot (rund)
- 20 g Dijonsenf-Creme
- 1 Snegg – der runde Rührei-Snack
- 2 große Tomatenscheiben
- 5 g gehackte Walnüsse
- 5 g Schnittlauchröllchen

### REGENERIERUNG SNEGG – DER RUNDE RÜHREI-SNACK

Regenerierungsart	Anzahl	Temperatur / Leistung	Zeit
Microwelle*	1 Stck.	1000 Watt	ca. 1:45 Min.
Ladenbackofen	10, gelegt	230°C ( vorgeheizt )	ca. 10 Minuten
Merry-Chef / Atoll Speed	1 Stck.	250°C ( 100% Lüfter, 100% Mikrowelle )	ca. 1:20 Min.
Kombidämpfer mit Dampf	10, gelegt	120-130°C ( vorgeheizt, 60% Luftfeuchte )	ca. 10 Minuten

\*Bei der Regenerierung in der Mikrowelle „Snegg“ bitte abdecken!

Die Angaben gelten für „Snegg“, die direkt vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlager mit einer Temperatur von -18°C entnommen werden. Die Regenerierungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.