

## ZUTATEN

300 ml vEGGie Ei-Ersatz  
50 g Champignon  
50 g geriebener veganer Käse  
etwas Salz  
etwas Pfeffer



Wie wäre es bei deinem nächsten Frühstück unser Rezept für Champignon-Omelette zu probieren? Super lecker in Kombination mit unserem veganen vEGGie!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Zubereitung Champignons

Champignons in Scheiben schneiden und anschließend in einer Pfanne dünsten.

### 2. Zubereitung vEGGie

Das Garden Gourmet vEGGie verrühren und in eine separate vorgeheizte, gefettete Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze rühren und wie einen Pfannkuchen leicht stocken lassen.

### 3. Zubereitung Pfannkuchen

Champignons darauf verteilen und dann von einer Seite beginnend aufrollen.

### 4. Es kann angerichtet werden!

Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**