



Sandwich ομελέτα για πρωινό

Μερίδες: 2 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 5-6 λεπτά

Υλικά για τη ρεβυθομελέτα:

90 γρ. ρεβυθάλευρο

[280 ml Alpro Ρόφημα Αμυγδάλου Χωρίς Ζάχαρη](#)

½ κ.γλ. πάπρικα γλυκιά

⅓ κ.γλ. κουρκουμά

αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ελαιόλαδο

Υλικά για την ομελέτα:

4 αυγά, ελευθέρως βοσκής

[150 ml Alpro Ρόφημα Αμυγδάλου Χωρίς Ζάχαρη](#)

½ κ.γλ. πάπρικα γλυκιά

⅓ κ.γλ. κουρκουμά

αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

2 ψωμάκια bagel, κομμένα στη μέση

2 κ.σ. κρέμα τυρί

baby σπανάκι

sriracha

Εκτέλεση για τη ρεβυθομελέτα:

- 1) Σε μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το ρεβυθάλευρο ή τα αυγά μαζί με το [Alpro Ρόφημα Αμυγδάλου Χωρίς Ζάχαρη](#), τα μπαχαρικά, αλάτι και πιπέρι.
- 2) Σε τηγάνι ζεσταίνουμε 2–3 κ.σ. ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά. Ρίχνουμε τη μισή ποσότητα από το μείγμα και ψήνουμε για περίπου 3-4 λεπτά με κλειστό καπάκι, μέχρι να ψηθεί η επιφάνεια.



- 3) Λαδώνουμε ελαφρώς την επιφάνεια της ομελέτας, τοποθετούμε από πάνω ένα ψωμάκι bagel με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω και αναποδογυρίζουμε προσεκτικά.
- 4) Διπλώνουμε τις άκρες της ομελέτας προς τα μέσα, αλείφουμε με κρέμα τυρί, προσθέτουμε baby σπανάκι και sriracha, διπλώνουμε ώστε να σχηματιστεί sandwich και σερβίρουμε.
- 5) Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία με το υπόλοιπο μείγμα.

Εκτέλεση για την ομελέτα:

- 1) Ρίχνουμε τα αυγά σε ένα μεσαίο μπολ μαζί με το [Alpro Ρόφημα Αμυγδάλου Χωρίς Ζάχαρη](#), τα μπαχαρικά, αλατοπιπερώνουμε και χτυπάμε καλά με ένα σύρμα χειρός ή ένα πιρούνι.
- 2) Σε τηγάνι ζεσταίνουμε 2–3 κ.σ. ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά. Ρίχνουμε το μείγμα της ομελέτας και ψήνουμε για περίπου 5 λεπτά με κλειστό καπάκι, μέχρι να ψηθεί η επιφάνεια.
- 3) Τοποθετούμε από πάνω ένα ψωμάκι bagel με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω και αναποδογυρίζουμε προσεκτικά.
- 4) Διπλώνουμε τις άκρες της ομελέτας προς τα μέσα, αλείφουμε με κρέμα τυρί, προσθέτουμε baby σπανάκι και sriracha, διπλώνουμε ώστε να σχηματιστεί sandwich και σερβίρουμε.
- 5) Σερβίρουμε με τα υλικά της επιλογής μας.