Wrap bacon, œufs et tomates

Les ingrédients

- 2 paquets de Bacon Petit Déjeuner HERTA®
- 4 tortillas à base de légumes (par ex. carotte ou tomate)
- 8 œufs
- 3 tomates
- 250g de ricotta
- 1 oignon rouge
- Salade

Préparation:

- Faites cuire les tranches de **Bacon Petit Déjeuner HERTA®** jusqu’à qu’elles deviennent croustillantes.
- Pendant ce temps, battez les œufs dans un saladier et assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Mettez dans une poêle 1/4 du mélange d'œufs et faites tourner la poêle de façon à couvrir tout le fond.
- Placez une tortilla sur le dessus avant que l'œuf ne se solidifie, afin qu'il adhère à la tortilla. Puis placez un couvercle sur la poêle et faites cuire pendant quelques minutes jusqu'à ce que l'œuf soit cuit. Utilisez une spatule pour retourner la tortilla et l’œuf et faites cuire l'autre côté pendant une minute. Retirez de la poêle et placez-la tortilla dans une assiette. Répétez l'opération avec le reste du mélange d'œufs et de tortillas.
- Coupez ensuite en fines rondelles l'oignon rouge et la tomate et réservez.
- Pour finir, tartinez-les tortillas de ricotta et ajoutez-y la salade, l'oignon rouge et la tomate. Recouvrez de tranches de **Bacon Petit Déjeuner HERTA®** et assaisonnez avec du sel et du poivre. Servez immédiatement.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **2**