Rezept

Kräuterröllchen mit Lachsfüllung

Ein Rezept von Kräuterröllchen mit Lachsfüllung, am 02.05.2024

Zutaten

6	Eier (Größe M)
	1/2 Bund Koriandergrün
	Salz
3 EL	Butter
200 g	türkischer Sahnejoghurt (Fettgehalt 10 %)
2 EL	Mineralwasser mit Kohlensäure
2	kleine grüne Chilischoten
	Pfeffer
1	Limette
6 Scheiben	Räucherlachs

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Eier verschlagen, Mineralwasser unterrühren. Koriandergrün waschen, trocken schütteln, Blättchen fein hacken. Chilis waschen, putzen, in feine Ringe schneiden. Beides mit 1 TL Salz und Pfeffer unter die Eier rühren, die Eier abschmecken.

2. 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Ein Viertel der Eimasse hineingleiten lassen. 2 Min. backen, bis das Omelette am Rand trocken ist. Omelette wenden und auf der anderen Seite ohne Fettzugabe noch maximal 1 Min. backen, bis es trocken ist. Omelette auf einen Teller legen. Aus restlichem Teig 3 weitere Omelettes backen.

3. Limette längs dritteln. Omelettes mit Joghurt bestreichen, am unteren Ende mit je 1 1/2 Räucherlachsscheiben belegen und mit dem Saft von 1 Limettendrittel beträufeln. Die Omelettes wie Rouladen aufrollen, in fingerdicke Scheiben schneiden und auf Vorspeisenteller legen. Mit restlicher Limette servieren. Dazu passt ein leichter Gewürztraminer.