

Rezept

Omelette mit Lachs

Ein Rezept von Omelette mit Lachs, am 02.10.2023

Zutaten

2 Stängel Dill	6 Stängel Schnittlauch
4 Eier	4 EL Milch (1,5 % Fett)
Salz	Pfeffer
100 g Räucherlachs in Scheiben	1 EL Rapsöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Den Dill und den Schnittlauch kalt abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Vom Dill die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Schnittlauch mit einer Küchenschere in Röllchen schneiden.
2. Die Eier mit der Milch in einen Rührbecher geben, verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dill und den Schnittlauch unterrühren.
3. Den Räucherlachs in feine Streifen schneiden und die Hälfte davon vorsichtig unter die Eiermasse heben.
4. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Eiermischung hineingeben und offen bei mittlerer Hitze in 3 Min. stocken lassen. Das Omelette aus der Pfanne auf einen Teller gleiten lassen und vierteln. Anschließend jeweils zwei Viertel auf einen Teller legen, mit den übrigen Lachsstreifen belegen und sofort servieren.