

Rezept

# Salat mit Omelettschnecken

Ein Rezept von Salat mit Omelettschnecken, am 29.05.2023

## Zutaten

<b>5</b> Eier		Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle	edelsüßes Paprikapulver
<b>2 TL</b> Butter		<b>200 ml</b> Buttermilch
<b>2 EL</b> Tomatenmark		Zitronenpfeffer
<b>1 Bund</b> Radieschen		<b>150 g</b> gemischter Blattsalat (küchenfertig)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 293 kcal

## Zubereitung

1. Die Eier in einem Schälchen mit Salz, Pfeffer und etwas Edelsüß-Paprikapulver verquirlen. 1 TL Butter in einer beschichteten Pfanne (20 cm Ø) aufschäumen, die Hälfte der Eiemischung hineingeben und durch Schwenken der Pfanne verteilen. Zum Omelett backen, dann auf ein Brett gleiten lassen und aufrollen. Ein zweites Omelett in der restlichen Butter auf die selbe Weise backen und aufrollen.
2. Die Buttermilch mit dem Tomatenmark glatt rühren, mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken.
3. Die Radieschen waschen, putzen und klein schneiden. Mit dem Salat mischen und auf Teller verteilen. Das Dressing darüberträufeln. Die Omeletts in Scheiben (sehen dann wie Schnecken aus) schneiden und auf den Salat geben.