

Rezept

Schneller Biergartensalat mit Omelett

Ein Rezept von Schneller Biergartensalat mit Omelett, am 18.01.2025

Zutaten

1 Pck. Blattsalatmischung (200 g, aus dem Kühlregal)	1 Bund Radieschen
1/4 Stange weißer Rettich (ca. 120 g)	150 g Leberkäseaufschnitt
1 gehäufter Esslöffel süßer Senf	3 EL Apfelessig
Pfeffer	Salz
4 Eier	6 EL Rapsöl
1 Beet Gartenkresse	4 TL Öl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Radieschen und Rettich putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den Leberkäse in dünne Streifen schneiden. Alles auf Teller oder in Gläser verteilen.
2. Für das Dressing den Senf mit Essig, Salz und Pfeffer gründlich verrühren. Das Rapsöl nach und nach unterschlagen und das Dressing zum Schluss nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Omeletts die Eier verquirlen. 1 TL Öl in einer großen beschichteten Pfanne (26 cm Ø) erhitzen. Ein Viertel der Eiermasse hineingeben, durch Schwenken in der Pfanne verteilen und in 1 - 2 Min. zu einem dünnen Omelett backen. Heraus nehmen, aufrollen und in dünne Scheiben schneiden. Aus der restlichen Eiermasse im übrigen Öl wie beschrieben noch 3 weitere Omeletts backen, aufrollen und in Streifen schneiden.
4. Das Dressing über die Salatzutaten träufeln und die Omelettstreifen darauf anrichten. Zum Servieren die Kresse vom Beet schneiden und den Salat damit bestreuen.