Omelette mit Räucherlachs, Bärlauch & Spargel

Stufe 1

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten:

2-3 Eier
2-3 Stängel Spargel, grün
2 Blatt Bärlauch
Butterschmalz
1 Scheibe(n) Räucherlachs
1 Handvoll Salat
Dressing

Silit Antihaft Pfanne Domus

Le Creuset Frühstücksteller in kirschrot

Espressokocher Classico von Cilio

Rösle Quirlbesen

Le Creuset Pfannenwender

PEUGEOT Fidji aus Buche schwarz im Set, 15 cm

1

2-3 Eier (je nach Pfannengröße) mit einem Schneebessen luftig verquirlen. Pfeffer- und Salzmühle zur Hand nehmen und das Eiergemisch kräftig würzen.

2

Nun Butterschmalz bei mittlerer Hitze in einer Antihaft-Pfanne erhitzen.

3

Den grünen Spargel ca. 3 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

4

Erneut etwas Butterschmalz in der Antihaft-Pfanne erhitzen, die Eiermasse in die Pfanne gießen und bei mittlerer Hitze stocken lassen. Die Masse etwas mit einem Pfannenwender bewegen.

5

Den Räucherlachs, den gebratenen grünen Spargel und etwas Salat mit Dressing auf die Oberseite (Hälfte) des Omelettes drapieren. Die Pfanne schräg halten und das Omelette mit Hilfe des Bratenwenders umschlagen.

6

Die Oberseite des Omelettes gegebenenfalls mit flüssiger Butter bestreichen, damit das Omelette schön glänzt.

Wer das Omelette warmhalten möchte, lässt den Salat weg und serviert ihn separat, damit er in der Zwischenzeit nicht zerfällt. Als Alternative zum Belag kann man der Eiermasse auch beliebig Zwiebeln, Tomaten, Käse oder Speck zugeben und das Omelette bereits mit seinen Zutaten braten, anstatt es zu belegen.