

Christians

GENUSS-TIPP AUS



RÄUCHERLACHS OMELETTE MIT AVOCADO

ZUBEREITUNG

- Eier, Schlagobers, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.
- Räucherlachs in Streifen schneiden und die Hälfte zu den Eiern geben.
- Avocado schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.
- Jungzwiebel in feine Ringe schneiden.
- Die Eiermasse in einer beschichteten Pfanne ohne Rühren bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie leicht gestockt ist, dann die Hälfte der Avocado und die Jungzwiebel dazugeben und zusammenklappen. Auf kleinster Stufe fertig braten.
- Den restlichen Lachs und die Avocado als Garnitur auf das fertige Omelette legen und genießen.

ZUTATEN für 2 Personen

- | | |
|--------------------|---------------------------|
| 4 Eier | 1 Stück Jungzwiebel |
| 50 ml Schlagobers | 1 Prise Salz |
| 100 g Räucherlachs | 1 Prise schwarzer Pfeffer |
| 1 Avocado | 2 EL Olivenöl |

An Guata!

ALLE ZUTATEN DAZU FINDEST DU NATÜRLICH IN UNSERER MARKTHALLE.