



Omelett mit Spinat und Lachs

Was darf bei einem ausgedehnten Osterbrunch nicht fehlen? Omelett? Mit einem Schnittlauch-Schleifchen zusammengehalten und Lachs-Spinat-Füllung eine Augenweide.

Zutaten für 4 Personen

12 Eier

30 g Sahne

Salz

weißer Pfeffer, gemahlen

3-4 FL Butter

40 g Spinat

40 g ganze Mandeln

4 Schnittlauchhalme

200 g Räucherlachs

Omelett mit Spinat und Lachs









Omelett mal anders

Die Eier mit der Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und nacheinander 4 dünne Omeletts, von beiden Seiten je ca. 2 Minuten, braten. Danach auf einen Küchenpapier abtropfen lassen. Den Spinat waschen, putzen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Die Mandeln in

einer trockenen Pfanne rösten.

Den Schnittlauch 10-15 Sekunden in kochendes Wasser tauchen und dann in Eiswasser abschrecken.

Die Omeletts nebeneinander auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit Räucherlachs belegen und den Spinat auf dem Lachs verteilen. Dann die Omeletts zusammen rollen und mit dem Schnittlauch vorsichtig zusammenbinden. Mit den gerösteten Mandeln bestreuen.