Kräuter-Omelett mit Räucherlachs

Durch die Kombination von Eiern, Lachs und Feta bekommt das Kräuter-Omelett mit Räucherlachs seinen besonderen Pfiff. Ein Rezept, das man sich nicht entgehen lassen sollte!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

4 Stk.	Eier
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Butter
4 Scheiben	Räucherlachs
50 g	Feta
1 Handvoll	frische Kräuter (nach eigenem Geschmack)

Zubereitung

1. Für das **Kräuter-Omelett mit Räucherlachs** zunächst die Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Eier mit den Kräutern verquirlen und kräftig salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Eier hineingeben.

2. Stocken lassen, bis die Ränder fest werden, dann die Pfanne etwas hin und her rütteln, so dass sich das Omelett von der Pfanne löst. Feta sehr klein bröseln und zusammen mit dem Lachs in die Mitte des Omeletts legen.

3. Die Ränder in die Mitte schlagen und noch etwas durchgaren lassen. Das Omelett mit Hilfe zweier Pfannenheber vorsichtig wenden und von der anderen Seite fertig garen. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Das Kräuter-Omelett mit Räucherlachs alternativ auch getrennt voneinander anrichten. Dazu schmeckt ein frischer Paradeiser-Salat.