Lachs-Omelette

Zutaten für 1 Portion:

- 3 Eier
- 50 ml Milch
- 50 g Räucherlachs (2 Scheiben)
- ½ TL Dill
- Butterschmalz (oder Öl)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Schlage die Eier auf. Rühre sie mit der Milch, Dill und einer großen Prise Salz schaumig.
2. Erhitze das Butterschmalz in einer Pfanne.
3. Gib die Eiermasse in die Pfanne und lass sie bei geringer Hitze stocken.
4. Belege eine Hälfte mit dem Räucherlachs und klappe die die andere Seite des Omelettes vorsichtig darauf.
5. Serviere das Lachs-Omelette mit einer Salatbeilage oder zu einer Scheibe Vollkornbrot.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.