



Kräuter-Lachs-Omelette

Zutaten für 2 Portionen

- 1 kleine Zwiebel
- 2 Stiele Dill
- Salz und Pfeffer
- 75 g Lachs oder Avocado und Tomaten
- 5 Eier
- Eine Handvoll Schnittlauch
- 2 EL Rapsöl
- 100 g Crème fraîche

Zubereitung

- Zwiebeln klein schneiden. Eier, Crème fraîche, Zwiebeln und Kräuter vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 1 EL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Hälfte der Eimasse hineingießen und bei schwacher bis mittlerer Hitze kurz stocken lassen. Wenden, fertig backen und warmhalten. In 1 EL Rapsöl aus der restlichen Eimasse ein zweites Omelett backen.
- Lachs mit einer Gabel zerpfücken und auf dem Omelette servieren.