



Räucherlachs- Omelette

Für 2-4 Portionen

ZUTATEN

Omelette:

2	mittelgroße Tomaten
1	kleines Bund Schnittlauch
8	Eier
100 ml	Milch
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss
2 EL	Butter

Räucherlachs mit Meerrettichcreme:

80 g	Meerrettichwurzel
150 g	Frischkäse
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Saft von ½ Zitrone
200 g	Räucherlachs

**BESONDERS
& GÜNSTIG**

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Für das Omelette die Tomaten waschen, vom Strunk befreien, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Die Eier schaumig verquirlen, die Milch unterrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Die Butter in einer großen ofenfesten, beschichteten Pfanne mit Deckel zerlassen, die Eimasse zugießen, mit den Tomatenwürfeln und der Hälfte des Schnittlauchs bestreuen. Abgedeckt im Backofen ca. 20 Minuten stocken lassen.

Für die Creme den Meerrettich schälen und auf einer Reibe fein raspeln. Den Frischkäse cremig rühren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Meerrettich abschmecken. Etwas Meerrettich für die Garnitur zur Seite stellen.

Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, 2 Minuten ohne Deckel ruhen lassen und das Omelette aus der Pfanne gleiten lassen. Die Creme dekorativ auf das Omelette streichen, mit Räucherlachs belegen. Mit dem restlichen Schnittlauch und den Meerrettichraspeln bestreut servieren.