

Rezept: Lachs-Omelett mit gemischten Pilzen

Brennwerte 1791 kJ | 428 kcal
Eiweiß 31,3 g
Kohlenhydrate 3,9 g
Fett 31,6 g

Vorbereitung 15 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit 20 Minuten
Gesamtzeit 35 Minuten



Rezept: Lachs-Omelett mit gemischten Pilzen

4 PORTIONEN  normal

250 g Lachsfilet ohne Haut
8 Eier
1 EL frisch gehackte Petersilie
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Zwiebel
300 g gemischte Pilze nach Saison (z.B. Champignons, Kräuterseitlinge, Steinpilze, Pfifferlinge, Austernpilze)
40 g Deli Reform Das Original
50 g geriebener Gouda
1 EL Senf
80 g Crème fraîche

1 VORBEREITUNG

1. Lachs trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden. Eier mit Petersilie verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden.

2 ZUSAMMENFÜGEN, BRATEN

Deli Reform Das Original in einer großen Pfanne (Ø 28 cm) erhitzen, Zwiebel und Pilze darin ca. 3-5 Minuten anbraten. Lachs zugeben, kurz unterheben und mit verquirltem Ei begießen

3 ZUBEREITUNG OMELETT

Eimasse bei niedriger Hitze ca. 10-15 Minuten mit Deckel stocken lassen, mit Käse bestreuen, Pfanne vom Herd nehmen und Käse schmelzen lassen. Senf mit Crème fraîche verrühren. Lachs-Omelett in Stücke teilen und mit Senf-Creme servieren.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>