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

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