



Vorspeise

Omeletten mit Lachs

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Für die Füllung:

100 gr Ricotta
2 Zweige Dill, frisch
100 gr Räucherlachs, in feine Streifchen (oder Würfeli) schneiden
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten (Dekoration)

Für den Teig:

250 gr Mehl
375 ml Milch
3 Stück Eier
1 Prise Salz
2 EL Butter

Zubereitung:**Omeletten:**

Mehl, Eier, Milch und Salz verrühren. In einer Bratpfanne Butter zergehen lassen und 4 grosse Omeletten (beidseitig) goldgelb backen.

Füllung:

Dill, Ricotta

Den Dill von den Zweigen zupfen und zusammen mit dem Ricotta mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Omeletten

Die Ricotta-Dill-Masse auf die vier Omeletten gleichmässig verteilen und verstreichen.

Rauchlachs

Den in feine Streifchen (oder Würfeli) geschnittenen Lauchlachs gleichmässig auf die Omeletten verteilen.

Schnittlauch

Die Omeletten rollen und mit Schnittlauch bestreuen.

Tip: Wenn die Omeletten in ca. 2 cm lange Rollen geschnitten werden, so kann diese Vorspeise als Apérobeigabe serviert werden.