



RÖSTI OMELETT MIT LACHS / SALLYS 5 MINUTEN



Meine Kinder lieben Kartoffel-Omelette und ich habe meine Portion mit Schmand und Lachs angerichtet. Das erinnert mich vor allem immer an meine Kindheit, weil meine Mama schon immer Omelette für uns zubereitet hat. Ihr könnt das Omelett auch ohne Belag servieren oder euch für ein vegetarisches Gemüse Topping entscheiden.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

RÖSTI-OMELETT

Schäle die Kartoffel und reibe sie fein. Erhitze das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne und brate die Kartoffeln darin an, bis sie gar sind. Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Halbringe. Gib die Zwiebelringe mit in die Pfanne und brate sie etwa 1 Minute mit an. Verrühre die Eier mit dem Salz und Pfeffer und gieße sie über das Gemüse. Brate das Omelett bei mittlerer Hitze für etwa 5 Minuten an, bis es an der Oberfläche fest wird. Wende es dann vorsichtig und brate es von der zweiten Seite etwa 2 Minuten fertig.

TOPPING

Lege das Omelett auf einen Teller, verteile den Schmand darauf und würze ihn mit Salz und Pfeffer. Lege den Lachs auf den Schmand und schneide den Schnittlauch zum Servieren darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

RÖSTI OMELETT:

- 400 g** Kartoffeln (geschält)
- 2 EL** Olivenöl
- 1** rote Zwiebel
- 5** Eier
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer

TOPPING:

- 100 g** Schmand (oder saure Sahne)
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 100 g** Räucherlachs
- 5 g** Schnittlauch