

Omeletten Apéro

Ein Apéro, der nicht belastet und sehr bekömmlich ist.

Zutaten:

- Eier
- wenig Rahm
- Schinken, Rohschinken oder geräucherter Lachs für die Füllung
- Crème fraîche oder Merrettichschaum (je nach Füllung)
- frische Kräuter, Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Eier mit etwas Rahm und feinen Kräutern mischen, ein dünnes Omelett herausbraten und abkühlen lassen.

Füllung mit Schinken oder Rohschinken:

Omelett mit Crème fraîche bestreichen, würzen nach Belieben und mit dem Schinken belegen.

Füllung mit geräuchertem Lachs:

Omelett mit Merrettichschaum bestreichen und mit Lachs belegen.

Omelett nun satt aufrollen und in Rädchen schneiden.

Guten Appetit!