

Omelettecken mit Lachs

Zutaten

500g Kartoffeln
1/2 Bund Lauchzwiebeln
Fett für die Pfanne
3 Eier
1/8l Milch
Salz
Cayennepfeffer
2-3 EL Ajvar oder Tomatenketchup
2-3 EL Salatcreme
100-150g Räucherlachs in Scheiben
Evtl. Dill zum garnieren

Zubereitung

Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kartoffeln abschrecken, schälen und in grobe Würfel schneiden.

Lauchzwiebeln, bis auf einige Ringe, und Kartoffeln in einer Form (ca. 24cm Durchmesser) verteilen. Eier und Milch verquirlen. Mit Salz und Cayennepfeffer kräftig würzen. Gleichmäßig über die Kartoffeln verteilen.

Omelett im vorgeheizten Backofen (200 Grad Umluft) 25-30 Minuten goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen.

Ajvar und Salatcreme verrühren und abschmecken. Omelett in Rauten oder Würfel schneiden. Lachsscheiben halbieren oder vierteln und auf die Omelett-Ecken legen. Mit der Creme anrichten und mit den restlichen Lauchzwiebeln und Dillfähnchen garnieren.