



Omelette

KERNIGER FRISCHKÄSE

2 PERSONEN



CA. 15 MIN.-ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

4 Eier
2 TL ÖL
100 g Bayernland Kerniger
Frischkäse
Salz & Pfeffer
30 g Räucherlachs
10 ml Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Ein Ei mit Mehl verquirlen. Die restlichen Eier zugeben, unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Je ein TL Öl in einer beschichteten Pfanne (Durchmesser: ca. 30cm) erhitzen. Darin aus der Eiermasse zwei dünne Omelettes backen und auf einem flachen Teller im Backofen warmhalten.
3. Für die Füllung den kernigen Frischkäse mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
4. Den geräucherten Lachs klein schneiden und würzen.

Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT [ESSEN-MIT-LIEBE.COM](http://essen-mit-liebe.com)



/bayernlandeg
/bayernland_eg

www.bayernland.de



www.youtube.com/BayernlandTV
Mehr Rezepte unter: