

Basilikum-Omeletten mit Lachs

Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde eindrücken. Milch und Wasser dazugiessen, alles zu einem glatten Teig verrühren. Basilikum fein hacken, mit den Eiern begeben, zu einem dünnflüssigen Teig vermischen. Ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Bratpfanne mit Öl einpinseln, erhitzen. 1/8 des Teigs mit einem Schöpflöffel hineingeben. Unter Schwenken der Pfanne den Teig dünn auslaufen lassen. Bei mittlerer Hitze Omelette beidseitig goldbraun backen. Zugedeckt warm halten. Auf dieselbe Weise 8 Omeletten backen.

Omeletten zweimal falten. Crème fraîche darauf verteilen, Rauchlachs darauflegen. Sprossen darüberstreuen. Mit wenig Pfeffer würzen.

Zutaten (für 8 Personen)

200	g	Weissmehl
1	TL	Kräutersalz
1	dl	Milch
3	dl	Wasser
1/2	Bund	Basilikum
4	Stk.	Eier
		Kokosöl zum Braten
200	g	Crème fraîche
200	g	Rauchlachs
15	g	Zwiebelsprossen
		Pfeffer