Kräuteromelett-Lachs-Rolle

Zutaten:

- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 25g frische gehackte Kräuter (Basilikum, Petersilie, Dill)
- 3 EL Milch
- 1 TL Rührei Gewürz
- 100g geriebener Emmentaler
- 200g Kräuterfrischkäse
- 50g Feldsalat
- 200g Räucherlachs in Scheiben



Zubereitung:

Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eigelb, frische gehackte Kräuter, Milch und Rührei-Gewürz schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.

Die Eimasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und mit dem Emmentaler gleichmäßig bestreuen und ca. 15min. backen.

Das Blech aus dem Ofen nehmen und das Omelett auf ein weiteres Backpapier stürzen. Das jetzt oben liegende Backpapier vorsichtig von dem Omelett abziehen und dieses wieder umdrehen.

Das Omelett auf der Käseseite mit dem Frischkäse bestreichen und zuerst mit dem Feldsalat und dann mit dem Lachs belegen. Mit etwas Rührei-Gewürz bestreuen. Nun, von der langen Seite aus, stramm aufrollen. In ca. 3cm dicke Scheiben schneiden und mit einem kleinen Salat und Baguette servieren.

