



## Spargel-Lachs-Omelette

Zubereitet mit: Knorr

ca. 50 min | einfach

### Zutaten

für 4 Portionen

- 500 g weißer Spargel
- 500 g grüner Spargel
- Jodsalz
- 8 Eier
- 8 EL Milch
- 2 EL Schnittlauch
- 1 TL KNORR Aromat Universal
- Pfeffer
- 100 g Räucherlachs
- 2 EL Öl
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Zitronen Butter Sauce
- 1 Beet Kresse

### Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1580 kJ
Energie (Kilokalorien):	378 kcal
Fett:	25 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7,2 g
Kohlenhydrate:	14 g
davon Zucker:	8 g
Ballaststoffe:	3 g
Eiweiß:	23 g
Salz:	1,6 g

### Zubereitung

1. Weißen Spargel ganz, grünen Spargel nur am unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Spargel ca. 10 – 15 Minuten in kochendem Salzwasser garen, grünen Spargel erst nach 5 Minuten Garzeit dazugeben.
2. Spargel abtropfen lassen, dabei 250 ml Sud auffangen und abkühlen lassen.
3. Eier, Milch und klein geschnittenen Schnittlauch verquirlen und mit Knorr Aromat und Pfeffer würzen.

Räucherlachs in Streifen schneiden und dazugeben.

4. Öl in kleiner Pfanne erhitzen, ein Viertel der Eimilch zufügen und ca. 5 – 10 Minuten abgedeckt stocken lassen. Omelette warm stellen und 3 weitere Omelette zubereiten.

5. Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Zitronen Butter Sauce mit dem Schneebesen in den aufgefangenen Spargelsud einrühren. Unter Rühren aufkochen und eine Minute kochen lassen.

6. Kresse vom Beet schneiden und in die Sauce geben. Omelette mit Spargelstangen und Sauce füllen und servieren.

## Tipps zu diesem Rezept

Statt frischer Kresse kannst du auch Alfalfa-Sprossen zum Schluss zur Sauce geben.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 30 min

## Nutzungsbedingungen

### Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

### Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

### Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

### Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

### PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?

Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.



Unilever Deutschland Holding GmbH



[Kontakt aufnehmen](#)