



VICTORINOX

**ZUTATEN FÜR 1 PORTION**  
**OMELETTE**

- 3 Eier
- 20 g Butter
- Salz
- Pfeffer
  
- 20 g Spinatblätter
- 10 g Pinienkerne, geröstet
- 30 g Fetabrösel
- 5 g Dill, gezupft
- 20 g rote Zwiebelringe
- 60 g Rauchlachs, geschnitten
- 1 Wrap (Durchmesser 28–30 cm)

**WRAP MIT OMELETTE, SPINAT, FETA, RAUHLACHS UND DILL**  
**ZUBEREITUNG**

1. Eier aufschlagen, verrühren und würzen.
2. Etwas Butter in einer Teflonpfanne erhitzen, bis sie schäumt.
3. Die Eier zufügen, mit einem hitzebeständigen Pfannenwender austreichen und bei kontrollierter Hitze stocken lassen.
4. Spinatblätter, Pinienkerne, Feta, Dill und rote Zwiebelringe darauf verteilen.
5. Den Wrap toasten und mit dem gestockten Ei und dem Rauchlachs belegen.
6. Den Wrap schön straff einrollen, halbieren oder in einem Stück servieren.