



Lachs-, Spargel- und Tomaten-Tortillas

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

2 ASC Edellachs-Filets
6 Eier
15cl Olivenöl
1 Bund grünen Spargel
12 kleine Tomaten
½ Bündel Petersilie
2 Knoblauchzehen, gehackt
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Lachs gemäß den Anweisungen auf der Verpackung auftauen lassen, dann in Rechtecke schneiden, schließlich mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den grünen Spargel in einer großen Menge Salzwasser ca. 5 bis 6 Minuten kochen und dann gut abkühlen lassen.
3. Einige Spargelstangen schneiden und 6 Stücke ganz lassen.
4. Die Eier schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Alles in einer geölten, ofenfesten Schale anordnen.
6. 10 Minuten bei 200°C backen.
7. Mit einem grünen Salat servieren.