

## Bouillon avec omelette au safran

(Bouillon mit Safran-Omelette)

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Ergibt ca. 8 dl

---

**2 frische Eier**

**1 Prise Salz**

**wenig Pfeffer**

**wenig Safran**

**wenig Bratbutter**

---

**8 dl Gemüsebouillon**

**evtl. einige Safranfäden**  
zum Garnieren

**1.** Eier mit dem Salz, Pfeffer und Safran mit dem Mixstab schaumig rühren. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Die Hälfte der Eimasse begeben, nur fest werden lassen, auf einen Teller gleiten lassen. Rest gleich zubereiten. Omeletten in ca. 4 cm breite, dann quer in feine Streifen schneiden. In vorgewärmte Suppenteller verteilen.

**2.** Bouillon aufkochen, dazugiessen, evtl. mit den Safranfäden garnieren.

► **Lässt sich vorbereiten:** Omelettenstreifen 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

**Pro Person:** 5 g Fett, 4 g Eiweiss,  
1 g Kohlenhydrate, 269 kJ (64 kcal)

