

Omelette mit dicken Bohnen

Eier & Mehlspeisen

Vorbereitungszeit: 40 Minuten } 1 Stunde
Zubereitungszeit: 20 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		2
Dicke Bohnen (~ 350 g Kerne)	g	1000
Getrocknete Tomaten (ohne Öl)	g	20
Schalotten	g	50
ganz junger Pecorino, ersatzweise Parmesan oder mittelalterlicher Holländer	g	50
Bohnenkraut (Stiele)	St	2
Eier	St	4
Sahne	EL	4
Butter	g	30
Pfeffer und Salz		

VORBEREITEN:

1. Bohnenkerne aus den Schoten lösen. Anschließend kurz blanchieren und gfs. häuten.
2. Tomaten und Schalotten fein schneiden.
3. Pecorino (oder den anderen Käse) in 5 mm dicke Würfel schneiden.
4. Bohnenkraut grob zerkleinern.

ZUBEREITUNG:

1. Eier mit Bohnenkraut und Sahne verquirlen sowie salzen und pfeffern.
2. Butter in einer Pfanne zerlassen. Bohnenkerne, Schalotten und Tomaten darin andünsten,
3. Die verquirlten Eier dazugeben. Die Käsewürfelchen darauf verteilen.
4. Pfanne zudecken und die Masse stocken lassen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Kopfsalat