

Omelett mit grünen Bohnen

Ein Omelett mit grünen Bohnen ist eine tolle Abwechslung für alle, die Omeletts lieben. Das Rezept hierfür ist denkbar einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

6 Stk.	Eier
300 g	Bohnen (grüne)
4 EL	Öl
4 EL	Parmesan
0.5 EL	Knoblauch
0.5 EL	Majoran
1 Handvoll	Weißbrot (in Milch eingeweicht)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für das Omelett mit grünen Bohnen die Rinde vom Weißbrot abschneiden und das Brot würfeln und in Milch einweichen. Knoblauch schälen und fein hacken. Parmesan reiben. Bohnen gründlich putzen und waschen.
2. Einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Bohnen darin bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit die Weißbrotwürfel ausdrücken und mit Parmesan, Knoblauch und Majoran mischen. Eier verquirlen und mit der Brotmischung vermengen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eiermasse hineingeben. Leicht stocken lassen, dann das Omelett etwas von der Pfanne lösen und weiter backen. Wenn das Omelett von unten fertig gebacken ist, wenden und von der anderen Seite backen. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Das Omelett mit grünen Bohnen schmeckt gut zu kräftigem Bauernbot. Wer mag, kann das Omelett mit kleinen Speck- oder Schinkenwürfeln verfeinern.