

Omelett mit grünen Bohnen, Parmesan und Thymian

Zutaten für 2 Portionen

4 Eier
150 g grüne Bohnen
4 EL Schlagsahne
2 EL Parmesan Käse, gerieben
2 EL Öl
Thymian, getrocknet
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Grüne Bohnen waschen, putzen. In Salzwasser ca. 10 min bissfest kochen, abgiessen, kalt abspülen, abtropfen lassen.

Eier und Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Eiermasse hineingiessen und 2 Minuten braten. Grüne Bohnen, geriebenen Parmesan und Thymian darauf verteilen. Pfanne mit einem Deckel abdecken und das Omelett 5 Minuten bei mittlerer Hitze stocken lassen. Warm servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

