

## OMELETT MIT RATATOUILLE UND ZIEGENKÄSE



### ZUTATEN

4 

- 400 g Bresc Ratatouille
- 8 Eier
- 1 dl Sahne
- 125 g Ziegenkäse
- 90 g Kalamata Oliven
- 10 g Bresc Erbe Italiano
- Pfeffer und Salz
- Basilikumkresse

### ZUBEREITUNG

Die Eier verrühren und mit Erbe Italiano, Pfeffer und Salz würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eimischung bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten stocken lassen. Die Ratatouille und den zerbröckelten Ziegenkäse darüber verteilen. Das Omelett umdrehen und nochmals ca. 3 Minuten stocken lassen. Das Omelett auf einem Teller anrichten und mit den Oliven und der Basilikumkresse garnieren.

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Italienische Kräuter 450g



Ratatouille 1000g