Omelett mit Ratatouille und Ziegenkäse



Zutaten

10

- 1000 g Bresc Ratatouille
- 20 Eier
- 3 dl Sahne
- 315 g Ziegenkäse
- 225 g Kalamata Oliven
- 25 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



Bresc Italienische Kräuter 450g



Bresc Ratatouille 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000