

Feine Genussmomente mit Brunos

Grüne Bohnen Rührei Salat



30 Minuten



4 Portionen

Zutaten

| | |
|----------|-----------------------------|
| 300 g | Grüne Bohnen |
| 4 | Eier |
| 1 dl | Milch |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 2 KL | Butter |
| 2 Zweige | Bohnenkraut |
| etwas | Salz und Pfeffer |
| | Bruno's Salatsauce Spanisch |

Der Z'morge-Klassiker aufgepeppt! Die knackigen, grünen Bohnen bringen Frische ins Gericht. Dank dem Bohnenkraut bekommt unsere Komposition eine aromatische Würze mit leicht scharfem, pfeffrigem Geschmack.

Zubereitung

1. Die Bohnen rüsten und in Salzwasser weich kochen. **2.** Die Eier mit der Milch vermengen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. **3.** Etwas vom Bohnenkraut fein hacken und dazu geben. **4.** Die Knoblauchzehe und das Bohnenkraut fein schneiden und in der Butter andünsten. **5.** Die Eier in der Milch dazu geben und ein nicht zu fest gekochtes Rührei fertigstellen. **6.** Die Bohnen mit Bruno's Salatsauce Spanisch marinieren und auf dem Teller verteilen. **7.** Das Rührei auf den Bohnen anrichten und mit Salatblättern ausgarnieren. **8.** Zum Schluss alles nochmals mit Bruno's Salatsauce Spanisch beträufeln.

Wir wünschen ä Guetä!



brunosbest.ch