

Möhren – Bohnenpfanne mit Ei

Zutaten für 3 Personen:

750 g Kartoffeln
400 g Möhren
300 g Bohnen, TK oder frisch
1 Dose Chili – Kidney – Bohnen (400 g)
1 große Zwiebel
4 Knoblauchzehen
30 g Kräuterbutter
250 ml Gemüsefond
6 Eier
1 Bund Dill
200 g Crème fraîche
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Kartoffeln in Spalten (Stifte), Möhren in Scheiben schneiden.
- Die Eier etwa 7 - 8 Minuten kochen.
- Dann 3 Eier schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Kräuterbutter in einer Pfanne zerlassen.
- Zwiebel und Knoblauch leicht anbraten.
- Kartoffelspalten für ca. 5 Minuten mitbraten.
- Möhren, Bohnen und Kidney – Bohnen untermengen.
- Fond eingießen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.
- Ab und zu umrühren.
- Frischen Dill fein hacken.
- Zusammen mit den Eierstücken und Creme fraîche unterrühren.
- Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die restlichen Eier schälen und vierteln.
- Möhren – Bohnenpfanne auf Teller verteilen.
- Mit den geviertelten Eiern garniert servieren.