Nah&Frisch



Alexander Höss-Knakal | Professional

Reisomelette mit Jungzwiebel, Erbsenschoten & Kresse

Griaß di Rezepte | Eier | Frühling | Reisgerichte

Zubereitung
Schwierigkeit: ●●●○○ **Zeit:** **30 Minuten min.**

Zwiebel und den Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit der Butter ca. 2 Minuten abschwitzen lassen. Die Eier verschlagen, das Schlagobers, Zwiebelmischung, Reis, Salz und Pfeffer zugeben. Alles gut miteinander in einer Schüssel verrühren. Backrohr auf 170 °C vorheizen. In einer Pfanne (ca. 20 cm Durchmesser) 1 Esslöffel Butter erhitzen lassen, dann die Reismasse eingießen.

Anschließend 20 Sekunden anbraten und im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Die Jungzwiebel in feine Scheiben schneiden, die Erbsenschoten waschen und 1 Minute im Salzwasser kochen lassen. Dann kalt abschrecken und die Erbsenschoten in feine Streifen schnei- den. Den Schnittlauch fein schneiden.

8 Das Reisomelette auf einen Teller stürzen, mit Schnittlauch, Kresse, Jungzwiebel, geviertelten Kirschtomaten und den Erbsenschoten belegen.

Zutaten

- 1 Jungzwiebel
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 1 EL Butter
- 6 Eier
- 100 ml Schlagobers
- 150 g gekochter Aromareis oder Wildreis, schwarzer Reis geht auch
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Butter
- 1/2 Bund Petersilie, Schnittlauch etwas Kresse
- 50 g Kirschtomaten