



Ein ideales Abendessen mit viel Grün

Aktive Zeit



Gesamtzeit



500 g **Spargeln, Enden geschält, ev. quer halbiert**

50 g **Portulak**

1 EL **Bratbutter**

8 **Eier, verquirt**

1 TL **Salz, Pfeffer**

1 Bund **Gemischte Kräuter, Schnittlauch und Petersilie, fein geschnitten**

150 g **Ziegenfrischkäse**



Spargeln in einer grossen beschichteten Bratpfanne in der heissen Butter rundum ca. 10 Minuten anbraten. Eier mit Gewürzen und Kräutern pürieren, in die Pfanne giessen, bei kleiner Hitze stocken lassen. Omelette mit Frischkäse und Portulak oder Brunnenkresse anrichten.