



Aus Liebe zum Besseren.

Vogelnest im Bohnenbeet

(für 4 Personen)

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten:

4 grosse Kalbsplätzli (vom Metzger flachklopfen lassen)
2 EL THOMY Senf mild
Salz, Pfeffer
4 Tranchen Schinken
4 Eier, 5 Minuten gekocht, geschält
1 EL Butter

500 g grüne Bohnen
Salzwasser
1 EL Butter
1/2 Zwiebel, gehackt
150 g Champignons, in Scheiben geschnitten

Zubereitung:

Die Kalbsplätzli mit THOMY Senf mild, Salz und Pfeffer würzen und mit einer Scheibe Schinken belegen. Das gekochte Ei darauflegen und das ganze aufrollen. Mit Zahnstocher oder Haushaltschnur befestigen. In einer Bratpfanne die Butter erhitzen und die Vogelnester rundum goldgelb braten.

Vorab Bohnen im Salzwasser knackig kochen. Champignons und Zwiebeln kurz in der Butter dünsten und über die gut abgetropften Bohnen verteilen. Die Vogelnester in der Mitte durchschneiden und auf die Bohnen anrichten.