

# Herbstliches Pfannengemüse

## Mit Kalbs-Fleischkäse und Ei

Zeit: 30 Min

Schwierigkeit: Leicht

Kategorie: Pfannengerichte

Wenn die Tage kürzer und kälter werden, steigt der Hunger auf wärmende, sättigende Speisen. So bunt wie der Herbst ist auch unsere leckere Gemüsepfanne mit würzigem Kalbs-Fleischkäse und Ei.

## Zutaten

Portionsgröße: 2 Person(en)



125 g

[KALBS-FLEISCHKÄSE, 500 G](#)

9,95

(19,90/1kg)

inkl. MwSt. zzgl. Versand

1	Zwiebel
300 g	Champignons
200 g	Hokkaido
1 EL	Rapsöl
200 g	Romanesco
150 g	Bohnen (TK)
150 ml	Rinderbrühe
2	Eier
2 EL	gehackte Petersilie
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

1. Zur Vorbereitung Zwiebel schälen und fein würfeln. Champignons putzen und vierteln. Kürbis gründlich waschen, entkernen und würfeln. Romanesco waschen, putzen und in Röschen teilen.
2. Anschließend die Hälfte des Öls in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
3. Restliches Gemüse bis auf die Bohnen hinzugeben und kurz mit anbraten.
4. Alles mit Brühe ablöschen und für ca. 10 - 15 Minuten garen bis die Flüssigkeit verdampft ist.
5. Bohnen dazu geben, das Pfannengemüse mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und 5 Minuten dünsten lassen.

6. Kurz vor dem Servieren 2 Mulden in das Gemüse drücken, die Eier vorsichtig hineingeben und abgedeckt, unter leichter Hitzezufuhr, stocken lassen.
7. Währenddessen das restliche Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und den Kalbs-Fleischkäse kräftig von beiden Seiten anbraten.
8. Pfannengemüse mit Eiern auf zwei Teller verteilen und zusammen mit dem gebratenen Kalbs-Fleischkäse servieren.