

Kräuterrührei



Zutaten für zwei Personen:

3-4 frische Eier
eine Ecke Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
gehackter Schnittlauch,
Basilikum, Petersilie
(insgesamt ca. 3-4 EL)

1. Eine mittlere beschichtete Pfanne auf Stellung 4 von 9 zwei Minuten vorheizen, eine Ecke Butter darin schmelzen lassen und die Eier wie Spiegeleier aufschlagen.
2. Die Eier etwa zur Hälfte stocken lassen, salzen und pfeffern und dann die Kräuter darüber streuen.
3. Mit einem Mambo die Eigelbe öffnen und die Eier vorsichtig grob verrühren, bis sie fast ganz gestockt sind.
4. Sofort servieren.

Hinweise:

Alfons Schuhbeck meint, wenn man die Eier verrührt, bevor man sie in die Pfanne gibt, so seien das "Scrambled Eggs" und kein echtes Rührei.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Grundrezepte, kleine Gerichte, Eierspeisen, vegetarisch, deutsch

Rezeptanregung: Schuhbeck, BR3 TV Herzhaft und Süß, 15.11.2009
Anpassung und Foto: Walter Stand 16.01.2023