Rezept

Rührei für zwei

Ein Rezept von Rührei für zwei, am 27.04.2024

Zutaten

100 g	kleine Champignons
1	kleine Zwiebel
4	Eier
1 EL	Öl
	Pfeffer
100 g	Cocktailtomaten
2	Frühlingszwiebeln
80 ml	Milch
	Salz
30 g	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden.

2. Die Eier mit der Milch verquirlen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. anbraten. Tomaten dazugeben und 1-2 Min. mitbraten. Frühlingszwiebeln dazugeben und alles noch kurz weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Eiermasse daraufgießen und langsam stocken lassen. Die Butter in Flöckchen auf dem Ei schmelzen lassen. Das Rührei mit einem Pfannenwender oder Holzlöffel zusammenschieben, dies so lange wiederholen, bis das gesamte Ei gestockt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.