Rezept

Rührei mit Ingwer und Zwiebelgrün

Ein Rezept von Rührei mit Ingwer und Zwiebelgrün, am 28.04.2024

Zutaten

- **1 Stück** frischer Ingwer (ca. 2 cm)
- **4** Eier (Größe M)
- Salz
- **3** Frühlingszwiebeln (nur das Grün)
- 1/2 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Das Grün von den Frühlingszwiebeln abschneiden und welke Stellen entfernen. Grün waschen, trocken schütteln und schräg in Ringe schneiden, ca. 1 TL davon zum Bestreuen beiseitelegen. Die Eier aufschlagen und mit einer Gabel locker durchrühren, bis sich Eiweiß und Eigelb einigermaßen verbunden haben.

2. Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Ingwer und Zwiebelgrün unterrühren und ca. 1 Min. andünsten. Jetzt die Eier darauflaufen lassen, weiterrühren und braten, bis das Ei an allen Stellen gestockt, aber noch feucht ist. Das Ingwer-Zwiebel-Rührei salzen und kurz ziehen lassen. Vor dem Servieren das übrige Zwiebelgrün aufstreuen.