Rezept

Rührei mit Schinken

Ein Rezept von Rührei mit Schinken, am 28.04.2024

Zutaten

- **100 g** gekochter Schinken (in dünnen Scheiben)
- **4 EL** Sahne oder Milch
- Pfeffer
- **1 EL** Butter
- **8** Eier (Größe M)
- Salz
- 1/2 Bund Schnittlauch (wer mag)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Den Fettrand vom Schinken abtrennen. Den Schinken in schmale, nicht zu lange Streifen schneiden. Die Eier aufschlagen und mit der Sahne oder Milch, Salz und etwas Pfeffer mit einer Gabel locker und nicht zu kräftig durchrühren. Nur so lang, bis sich Eigelb und Eiweiß einigermaßen verbinden. Nach Belieben Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und in ein Schälchen füllen.

2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Schinken einrühren und bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute anbraten. Die Eier in die Pfanne laufen lassen und gut 1 Minute weiterrühren, bis die Mischung an allen Stellen fest wird, aber noch gut feucht aussieht. Heiß servieren, am besten auf gebuttertem Bauernbrot oder auf Laugenstangen. Und wer mag, streut sich noch ein bisschen Schnittlauch auf.