

Rezept

# Schinken-Rührei

Ein Rezept von Schinken-Rührei, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>8</b> Eier	<b>100 g</b> Sahne (ersatzweise Crème fraîche oder Milch)
<b>200 g</b> milder gekochter Schinken in dünnen Scheiben	<b>1 Beet</b> Gartenkresse
<b>40 g</b> Butter	Salz
schwarzer Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Die Eier einzeln aufschlagen und in eine Schüssel geben. Die Eier mit einem Schneebesen verschlagen und die Sahne unterrühren. Schinken in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Kresse vom Beet schneiden, waschen und trocken tupfen.

---

2. Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, den Schinken darin unter Rühren ca. 1 Min. erwärmen. Eiermasse unter Rühren hineingeben und garen.

---

3. Sobald die Masse gestockt, aber noch sehr cremig ist, die Pfanne vom Herd nehmen. Das Rührei salzen und pfeffern und mit Kresse bestreuen.