Rezept

Spanisches Gemüserührei

Ein Rezept von Spanisches Gemüserührei, am 03.05.2024

Zutaten

- **30 g** Chorizo in Scheiben (scharfe spanische Paprikawurst, ersatzweise Salami)
- **2 EL** Olivenöl
- Pfeffer
- **3** Stiele Petersilie
- **1** grüne Paprikaschote
- **1** Zwiebel
- Salz
- **4** Eier (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Chorizoscheiben vierteln. Paprikaschote halbieren und die Trennwände mit Kernen entfernen. Paprika waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Chorizo darin ca. 2 Min. knusprig braten. Herausnehmen. Paprika und Zwiebel im heißen Bratöl ca. 5 Min. unter Rühren braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Eier sorgfältig verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und hacken. Chorizo zum Gemüse geben, verquirlte Eier darübergießen und zusammenschieben, bis die Eiermasse stockt. Rührei anrichten und mit Petersilie bestreuen.