Rezept

Tomaten-Rührei mit Basilikum

Ein Rezept von Tomaten-Rührei mit Basilikum, am 28.04.2024

Zutaten

6	Eier
	Salz
2	Tomaten
30 g	Butter
1 EL	Sesamöl
	Cayennepfeffer
2 Zweige	Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Eier und Öl verquirlen, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Cayennepfeffer würzen.

2. Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten kurz überbrühen, häuten, quer halbieren und die Kerne herausdrücken, das Fruchtfleisch klein würfeln. Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blättchen in Streifen schneiden.

3. Butter in einer großen beschichteten Pfanne schmelzen. Tomaten zugeben und 1 Min anbraten. Eier hineingießen und stocken lassen. Mit einem Holzspatel zusammenschieben, wieder stocken lassen und zusammenschieben. Das Rührei muss glänzend gelb und noch etwas feucht sein. Basilikum unterheben und sofort servieren.