Rezept

Würziges Rührei

Ein Rezept von Würziges Rührei, am 29.04.2024

Zutaten

2	Zwiebeln
	1/4 Bund Petersilie
4 EL	Milch
	Salz
	1/2 EL Öl
300 g	Cocktailtomaten
8	Eier (Größe M)
1 EL	frisch geriebener Meerrettich + noch mehr zum Bestreuen
1	1/2 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 als Imbiss oder zum Sattessen (hängt von der Beilage ab): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und halbieren, in Streifen schneiden – etwa 1/2 cm breit. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Die Petersilie abbrausen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen und hacken.

2. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen. Milch, Meerrettich und Salz dazuschütten und die Eier mit einer Gabel so lange durchschlagen, bis sich Eigelb und Eiweiß einigermaßen verbunden haben.

3. Butter und Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Zwiebelstreifen einrühren und bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 8 Minuten garen, bis sie leicht braun sind. Häufig umrühren. Tomaten mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne setzen. Die Hitze etwas höher schalten und die Tomaten 2-3 Minuten braten. Die Petersilie untermischen und kurz weiterbraten, alles salzen.

4. Die Eier in die Pfanne gießen und gut mit Zwiebeln und Tomaten vermischen. Langsam weiterrühren, bis die Eier anfangen fest zu werden (sie sollen aber auf gar keinen Fall trocken werden!). Wer mag, streut jetzt noch ein bisschen Meerrettich darüber und dann kann es losgehen.