

Rezept

Chili-Rührei

Ein Rezept von Chili-Rührei, am 11.06.2026

Zutaten

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1 rote Chilischote | 2 EL entsteinte grüne Oliven |
| 100 g Cocktailtomaten | 4 Eier (Größe M) |
| 2 EL Sahne | Salz |
| 1 EL Butter | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Chili waschen, entstielen, entkernen und mit den Oliven fein hacken. Tomaten waschen und halbieren.

2. Die Eier mit der Sahne und Salz verquirlen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Tomaten darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 2-3 Min. braten.

3. Eier mit Chili und Oliven mischen, zu den Tomaten gießen und unter Rühren stocken lassen. Chili-Rührei mit Bauernbrot oder Bratkartoffeln servieren.