

Rezept

## Chorizo-Rührei-Stulle

Ein Rezept von Chorizo-Rührei-Stulle, am 08.12.2025

### Zutaten

<b>80 g</b> Chorizo (scharfe spanische Paprikawurst)	<b>4</b> Eier
<b>2 EL</b> Sahne	Salz
Pfeffer	<b>1 EL</b> Butter
<b>80 g</b> geriebener Gouda	<b>½ Bund</b> Schnittlauch
<b>4 Scheiben</b> Bauernbrot (je ca. 60 g)	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal, 43 g F, 42 g EW, 53 g KH

### Zubereitung

1. Chorizo zuerst in Scheiben, dann in Streifen schneiden. Die Eier in einer Schüssel verquirlen, Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Wurststreifen hineingeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 30 Sek. anbraten. Die Eiermasse dazugießen und den Käse darüberstreuen.
2. Die Eiermischung 2-3 Min. braten, bis das Ei gestockt, aber noch nicht zu trocken ist, dabei mehrfach durchrühren. Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Das Chorizo-Rührei auf die Brotscheiben verteilen. Mit dem Schnittlauch bestreuen.