

Rezept

Rinderbrühe mit Frittaten

Ein Rezept von Rinderbrühe mit Frittaten, am 27.04.2024

Zutaten

1,2 l Rinderbrühe	1 Bund Kerbel
1/2 Bund Petersilie	2 Eier
Salz	schwarzer Pfeffer
1 Msp. Cayennepfeffer	20 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Brühe in einem Topf aufkochen. Kerbel und Petersilie waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. 1-2 EL gehackte Petersilie beiseitestellen.

2. Die Eier mit einem Schneebesen in einer Schüssel verrühren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Kerbel und Petersilie unterrühren.

3. Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne schmelzen lassen. Die Eier zugießen, durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen und bei kleiner Hitze ca. 1 ½ Min. backen. Wenn die Unterseite gestockt ist, die Herdplatte ausschalten und das Omelett zugedeckt in weiteren 2 Min. fertig stocken lassen. Das Omelett auf einen Teller mit Küchenpapier gleiten und abkühlen lassen.

4. Das Omelett in dünne Streifen schneiden. Die Frittaten in die heiße Brühe geben. Die Brühe mit übriger Petersilie bestreut servieren.