

Rezept

# Rührei mit Knusperspeck

Ein Rezept von Rührei mit Knusperspeck, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>4 EL</b> Sahne	<b>1 Msp.</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>4</b> Eier (M)	Salz
Pfeffer	<b>1/4 Bund</b> Schnittlauch
<b>50 g</b> Frühstücksspeck (Bacon)	<b>1 TL</b> Butter
<b>2 Scheiben</b> Pumpernickel	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Sahne und Paprikapulver verrühren. Eier zufügen und kräftig verquirlen. Eimasse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
2. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, Speck darin von beiden Seiten knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann in ca. 2 cm breite Stücke schneiden.
3. Butter in der Pfanne zerlassen, Eiermischung zufügen und bei mittlerer Hitze stocken lassen, dabei die Eimasse vom Rand zur Mitte zusammenschieben, evtl. noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
4. Rührei auf zwei vorgewärmten Tellern mit den Speckstücken anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen. Die Pumpernickelscheiben diagonal halbieren und dazureichen.