

Rezept

Rühreier mit Speck

Ein Rezept von Rühreier mit Speck, am 10.06.2026

Zutaten

1 TL Butter	5 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)
3 Eier	2 TL süßer Senf
1 TL Tomatenmark	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 940 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einer heißen Pfanne schmelzen lassen und darin verteilen. Die Speckstreifen nebeneinander in die Pfanne legen und darin kross von beiden Seiten anbraten.

2. Inzwischen die Eier in einer Schüssel aufschlagen und gründlich mit dem Senf und dem Tomatenmark verquirlen.

3. Den fertigen Speck aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier entfetten. Die Eiemischung in die Pfanne geben und stocken lassen. Dabei immer wieder mit einem Bratenschieber durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Nach 6 Min. sollten die Eier fertig sein. Das Rührei auf einen Teller heben, die Speckstreifen darüberlegen und evtl. Petersilie darüberstreuen.