

Rezept

# Rührei mit Ingwer und Zwiebelgrün

Ein Rezept von Rührei mit Ingwer und Zwiebelgrün, am 19.04.2024

## Zutaten

- 1 Stück** frischer Ingwer (ca. 2 cm)
- 4** Eier (Größe M)
- Salz
- 3** Frühlingszwiebeln (nur das Grün)
- 1/2 EL Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

## Zubereitung

- 1.** Den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Das Grün von den Frühlingszwiebeln abschneiden und welke Stellen entfernen. Grün waschen, trocken schütteln und schräg in Ringe schneiden, ca. 1 TL davon zum Bestreuen beiseitelegen. Die Eier aufschlagen und mit einer Gabel locker durchrühren, bis sich Eiweiß und Eigelb einigermaßen verbunden haben.

---

- 2.** Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Ingwer und Zwiebelgrün unterrühren und ca. 1 Min. andünsten. Jetzt die Eier darauflaufen lassen, weiterrühren und braten, bis das Ei an allen Stellen gestockt, aber noch feucht ist. Das Ingwer-Zwiebel-Rührei salzen und kurz ziehen lassen. Vor dem Servieren das übrige Zwiebelgrün aufstreuen.