

Rezept

Rührei mit Lachsschinken und Schafkäse

Ein Rezept von Rührei mit Lachsschinken und Schafkäse, am 18.12.2025

Zutaten

| | | | |
|-------------------|---------------------|-----------------|----------------|
| 75 g | Lachsschinken | 1/4 Bund | Schnittlauch |
| 50 g | Schafkäse | 15 g | Butter |
| 4 | Eier | 3 EL | Milch |
| | Salz | 1/4 TL | Cayennepfeffer |
| 2 Scheiben | Roggen-Vollkornbrot | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 441 kcal

Zubereitung

1. Vom Lachsschinken den Fettrand entfernen und den Schinken in feine Streifen schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Den Schafkäse klein bröseln.
2. Die Butter in einer beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze zum Schmelzen bringen.
3. In einer Schüssel die Eier mit Milch, etwas Salz und Cayennepfeffer verquirlen und in die Pfanne geben. Die Schinkenstreifen und den Schafkäse dazugeben und bei schwacher Hitze unter Rühren in ca. 3 Min. stocken lassen.
4. Inzwischen das Vollkornbrot toastsen. Die Brotscheiben auf zwei Teller legen, das Rührei darauf verteilen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.