

Rezept

Rührei mit Schnittlauch

Ein Rezept von Rührei mit Schnittlauch, am 25.04.2024

Zutaten

1 Bund Schnittlauch	8 Eier (M)
4 EL Milch oder Sahne	Salz
Pfeffer	2 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Den Schnittlauch abbrausen und trocken schütteln. Mit einer scharfen Schere oder einem großen scharfen Messer in Röllchen schneiden, z. B. mit dem Wellenschnitt. Dabei bleibt die Messerspitze auf dem Schneidebrett, während man den Griff des Messers auf und ab bewegt und auf diese Weise das Messer weit vor und zurück schiebt.

3. Das Messer an den Knöcheln von Zeige- und Mittelfinger führen. Diese rutschen für jeden Schnitt ca. 2 mm zurück. Der Daumen sitzt unbeweglich weit hinter den Führungsfingern, bis diese zu nahe kommen. Kurz pausieren, den Daumen zurück bewegen und fortfahren.

4. Eier in eine Schüssel schlagen, Milch oder Sahne dazu geben. Kräftig salzen und pfeffern und mit einer Gabel »verkleppern« (nicht vollständig verrühren).

5. Eine große beschichtete Pfanne erhitzen, Butter darin aufschäumen lassen. Ei in die Pfanne geben, mit einem Pfannenwender langsam rühren – so bilden sich keine große Klumpen und das Ei brät nicht braun an. Um das zu vermeiden, garen Perfektionisten es in der Schüssel über einem kochenden Wasserbad. Sobald die Eier gestockt, aber noch cremig und an der Oberfläche feucht sind, den Schnittlauch untermengen.

6. Die Eier aus der Pfanne auf eine warme Platte oder direkt auf Teller geben.