

Rezept

# Spargel mit Rührei

Ein Rezept von Spargel mit Rührei, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> gemischter Spargel	Salz
<b>4</b> kleine Eier	<b>3 TL</b> Butter
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel waschen. Weiße Stangen komplett schälen, bei den grünen nur das untere Drittel. Trockene Enden abschneiden und die Stangen in reichlich kochendem Salzwasser in 10-15 Min. weich garen.

---

2. Inzwischen die Eier mit etwas Salz verquirlen. Den Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden und unter die Eier heben.

---

3. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, in ein Töpfchen gießen, leicht salzen und warm halten. Die Eier in der noch heißen Pfanne bei schwacher Hitze unter Rühren stocken lassen. Mit dem abgetropften Spargel anrichten. Die flüssige Butter darüberträufeln.