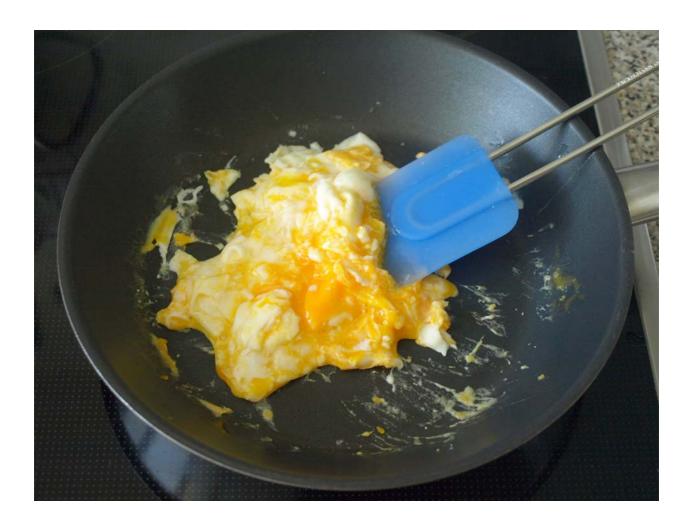
Rührei



Zutaten für 2 Personen:

4 frische Eier

1/2 EL Butter

Schnittlauchröllchen (etwas länger geschnitten, optional)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

<u>Besondere Hilfsmittel:</u>

Mambo

- 1. Eine mittlere beschichtete Pfanne auf Stellung 4 von 9 zwei Minuten vorheizen. Mit 1/2 EL Butter einstreichen und leicht salzen.
- **2.** Eier öffnen und in die Pfanne gleiten lassen.
- 3. Eier etwa zur Hälfte stocken lassen. Dann die Hitze zurücknehmen und die Eigelbe mit einem Mambo zerteilen. Das ganze dann vorsichtig mischen.
- 4. Optional mit Schnittlauchröllchen und Pfeffer würzen.

Hinweise:

Wenn man - wie üblich - die Eier vor dem Braten leicht verschlägt, macht man nach Alfons Schuhbeck eigentlich "scrambled eggs".

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, Eierspeisen, vegetarisch, international

Rezept und Foto: Walter Stand 17.01.2023