

Kräuter-Rührei

Zutaten:

0.5 Bund Schnittlauch
0.5 Bund Petersilie
1 EL Kerbel
8 Eier
6 EL Milch
Salz, Pfeffer
3 EL Butter
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe



Zubereitung

Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Stücke hacken. Danach die Eier in eine Schüssel schlagen, Milch zugeben und mit Salz sowie Pfeffer würzen, dann verquirlen. Nun die Kräuter unter die Eimasse rühren. Im Anschluss Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebel/Knoblauchstücke darin kurz andünsten, dann die Eimasse eingießen und bei schwacher Hitze stocken lassen. Dabei immer wieder die Eimasse vom Pfannenrand zur Mitte schieben. Sobald das Rührei eine leichte Bräunung annimmt auf Teller anrichten, mit Brot servieren.



Eier

