

Rezept Rührei mit Kräutern

Zutaten:

4 Eier

1 EL Schlagrahm

1 – 2 EL Kräuter nach Wunsch

2 – 3 EL Butter

frisch geriebenes Meersalz und frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Kräuter waschen, alles Unschöne entfernen, durch Ausschlagen trocknen und Feinwiegen.

Auf kleinster Flamme die Butter auflösen lassen.

Eier, Kräuter und Sahne in einer Schüssel ein wenig vermengen und vorsichtig zur Butter geben.

Solange vorsichtig rühren, bis die Masse eine schöne, cremige Konsistenz bekommt, mit Salz und Pfeffer würzen.

Vom Feuer ziehen und sofort servieren.

[Zurück zu den Eierspeisen](#)