

Rezept Rührei

Zutaten:

Eier nach Bedarf, etwa 2 Stück pro Person

etwas Milch (1 EL auf 2 Eier)

Butter für die Pfanne

Salz

Schnittlauch

Zubereitung:

Eier, Milch und etwas Salz in eine Schüssel geben und verquirlen.

Butter schmelzen lassen.

Die Eier hinzugeben. Die Pfanne sollte auf sehr niedriger Temperatur gehalten werden. Die

Eier werden zunächst nicht gerührt. Erst wenn die Eier fast bis zur Oberfläche stocken, wird gewendet. Bis zum Stocken sollten etwa 10 Minuten vergehen, dann ist die Temperatur richtig.

Wenn man die Eier mit einem Pfannenwender wendet, dauert es nur noch Sekunden, dann ist es fertig.

Auf einen Teller geben und mit Schnittlauch garnieren.

[Zurück zu den Eierspeisen](#)