

RÜHREI VEGETARISCH – MIT GETROCKNETEN TOMATEN

RÜHREI VEGETARISCH – MIT GETROCKNETEN TOMATEN

Gut, ein vegetarisches Rührei zu zaubern ist keine große Kunst – aber vermisst ihr dann nicht auch manchmal den kräftigen Geschmack von salzigem Speck? Mir geht es jedenfalls so und deshalb war ich umso begeisterter, dass die getrockneten und in Öl eingelegten Tomaten ihn mehr als würdig ersetzt haben. Da gab es nicht mal von Bessere Hälfte Protest!



Zutaten für 2 Personen:

4 Eier

1 Zwiebel

5 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

etwas Öl aus dem Tomatenglas

1/2 Bund Schnittlauch

Pfeffer & Salz

Optional:

etwas Schwarzbrot oder Treberbrot

Zubereitung:

Die Zwiebel und die Tomaten klein schneiden, den Schnittlauch fein hacken. Das Öl in der Pfanne erhitzen und erst die Zwiebeln glasig anschwitzen, dann Tomaten und Schnittlauch dazu geben.



Die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eimasse in die Pfanne geben und nicht umrühren, solange sich am Boden nicht eine deutliche Haut gebildet hat / die Eier sich gesetzt haben.



Dann die Eimasse je nach Geschmack in sehr kleine oder wie hier eher große Stücken zerteilen und wenden.



Wenn das Rührei fertig ist, also kein rohes Ei mehr zu sehen ist verteile ich es auf zwei Teller und lege etwas Brot dazu.

Sofort servieren, damit das Ei nicht auskühlt.

Ein schönes Frühstück!



©katha-kocht.de