

RÜHREI MIT TOMATEN UND BASILIKUM

Durch die Punktezahlerei habe ich in letzter Zeit so unglaublich viele Varianten vom Rührei gemacht, dass man glatt meinen könnte es wird mir langsam langweilig. Aber um ehrlich zu sein ist das nicht der Fall - und während die meisten Varianten einfach nur auf dem Teller landen und verputzt werden war diese hier so lecker, dass ich sie am nächsten Tag noch einmal gekocht und fotografiert habe. Mein Rührei mit Tomaten und Basilikum ist perfekt um den Sommer zu zelebrieren oder ausklingen zu lassen - Hauptsache die Tomaten sind so richtig tomatig. Bei mir kommen die Tomaten und die Zwiebeln frisch aus dem Garten und auch das Basilikum ist frisch gezupft. Viel mehr braucht man auch nicht - vielleicht noch etwas Hähnchenbrustaufschnitt, aber der ist optional. Wie sieht es bei euch aus - mögt ihr Rührei zum Wochenende oder auch mal zwischendurch?



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

3 Eier

1 kleine Chili

1/2 Zwiebel

2 Champignons

1 TL Rapsöl

Pfeffer & Salz

10 Blättchen Basilikum

10 Cocktailtomaten

5-6 Scheiben Hähnchenbrustaufschnitt

ZUBEREITUNG:

Die Eier in einer kleinen Schüssel mit Salz und Pfeffer verquirlen.

Die Zwiebel fein würfeln, die Tomaten halbieren, die Chili in Ringe und die Champignons in Scheiben schneiden. Am Ende die Basilikumblättchen grob hacken und den Hähnchenaufschnitt in Streifen schneiden.

Das Öl in einer ausreichend großen Pfanne* erhitzen und die Pilze gold-braun anbraten. Die Zwiebel und die Chili dazu geben und die Zwiebel gasig anschwitzen.

Die verquirlten Eier in die Pfanne geben und stocken lassen. Gut vermengen und die Tomaten mit dem Hähnchenaufschnitt untermengen.

Als letztes das Basilikum zum Rührei geben und alles mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Rührei mit Tomaten und Basilikum in passenden Schälchen anrichten.

Schnell und unkompliziert!

