

SONNTAGSFRÜHSTÜCK RÜHREI

SONNTAGSFRÜHSTÜCK RÜHREI

Bessere Hälfte hat sich Rührei zum Frühstück gewünscht und im Kühlschrank haben noch die letzten Reste belgischer Schinken von der Grünen Woche geschlummert. Das passt perfekt, daraus lässt sich ein super Sonntagsfrühstück zaubern!



Zutaten für 2 Personen:

50g Schinken

1 kleine Zwiebel

Öl

4 Eier

Pfeffer & Salz

etwas frische Petersilie

Optional:

Brot und etwas Butter

Zubereitung:

Schinken und Zwiebel werden in kleine Würfel geschnitten und in etwas Sonnenblumenöl angebraten. In dieser Zeit verquirlte ich die Eier und würze sie mit Pfeffer und Salz. Dann gieße ich die verquirlten Eier mit in die Pfanne.



Stocken lassen und dann erst mit einem Holzlöffel umrühren - dabei die Eimasse nicht zu sehr zerreißen sondern eher auflockern. Die fein gehackte Petersilie dazugeben.



Wenn das Ei soweit ist schmecke ich es ein letztes Mal ab. Dann kommt es mit etwas Brot auf den Frühstücksteller.

Aufstehen - Frühstück ist fertig!