

RÜHREI

Zutaten

- 3-4 Eier (Größe M)
- kleine Zwiebel
- Frühlingszwiebel
- Paprika
- 100g Cherrytomaten
- 1EL Öl
- Rühreigewürz



FOTO
FOLGT

Zubereitung

Die Zwiebel in kleine Stücke/Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Eier mit Gewürzen verquirlen und mit der klein geschnittenen Paprika, Frühlingszwiebel verrühren. Alles zusammen in die Pfanne gießen und bei schwacher bis mittlerer Hitze etwas stocken lassen. Anschließend mit einem Pfannenwende das stockende Ei auseinander ziehen, sodass du Rührei bekommst. Kurz vor dem Verzehr die halbierten Cherrytomaten hinzugeben.

Tipp:
Cherrytomaten erst kurz vor dem Servieren hinzugeben, sodass diese noch etwas Bissfestigkeit haben.