

Rührei mit Bärlauch, Frühlingszwiebeln & eingelegten Tomaten



Zutaten:

- 10 Eier
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Bärlauch, gewaschen
- 2 EL Öl
- Wer möchte: 25 g Kräuterbutter
- 70 g eingelegte Tomaten, halbiert oder geviertelt
- Salz, Pfeffer
- Zum Servieren: Brot oder Brötchen



Zubereitung

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

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

In einer Pfanne Öl oder Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebeln 30 Sekunden rührend anbraten. Grob geschnittenen Bärlauch und eventuell Kräuterbutter zugeben und weitere 30 Sekunden braten, bis dieser zusammenfällt.

Die verquirlten Eier zugeben und bei mittlerer Hitze stocken lassen. Dabei alle 10 Sekunden die Eier in der Pfanne „zerschieben“.

Mit Salz und Pfeffer nachwürzen und auf Teller verteilen. Eingelegte Tomaten darauf verteilen.

Tipp: Dazu Brot reichen.