

Rührei mit Schnittlauchöl auf Roggenbrot

Rührei mit Schnittlauchöl auf rustikalem Roggenbrot – Ein herzhafter Frühstücksklassiker.



 Teile auf Facebook



VORBEREITUNGSZEIT
5 Min.

ZUBEREITUNGSZEIT
10 Min.

GESAMTZEIT
15 Min.



GERICHT
Frühstück, Hauptgericht

KÜCHE

Deutsch, International



PORTIONEN
2 Portionen

KOCHUTENSILIEN

- 1 Beschichtete Pfanne
- 1 Schüssel zum Ei verquirlen
- 1 Quirl oder Schneebesen oder Gabel

ZUTATEN

- 4 Stück Eier Größe M-L (Idealerweise Regional & Bio)
- 2 EL Milch oder Sahne
- 1 TL Olivenöl Butter geht auch
- 2 EL Schnittlauchöl von der Ölmühle Bayreuth
- Etwas Salz
- Etwas Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Frischer Schnittlauch
- 2 Stück Etwas stärkere Scheiben Roggenbrot anderes Brot geht auch

ANLEITUNGEN

1. Eier mit Milch, Salz und Pfeffer verquirlen. Das Schnittlauchöl noch nicht dazugeben.
2. Olivenöl erhitzen bzw. Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen. Die Eimasse hineingeben und bei niedriger Hitze langsam stocken lassen. Immer wieder vom Rand zur Mitte schieben, bis das Rührei cremig, aber noch feucht ist.
3. Pfanne vom Herd nehmen. Erst jetzt das Schnittlauchöl großzügig darüberträufeln und kurz unterheben. So bleibt die frische Zwiebelnote erhalten.
4. Sofort auf die Brotscheiben geben und mit frischem Schnittlauch bestreuen bzw. garnieren.
5. Guten Appetit!



SUCHBEGRIFF
Ei, Roggenbrot, Rührei



Hast du das Rezept probiert?
Lass uns wissen wie es war