

## Kräuter-Rührei mit Räucherlachs

### Für 2 Personen:

6 grosse Eier	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Petersilie	1 Spur Sahne	4 Scheiben Räucherlachs
1/2 EL Butter	1 EL Crème-fraiche	

Schnittlauch, Kerbel und Petersilie klein schneiden.

Butter in einer Pfanne schmelzen und alle Kräuter anrösten.

Die Eier in einer Schüssel mit etwas Sahne anschlagen und direkt auf die Kräuter geben. Verrühren und stocken lassen. Zwischendurch pfeffern und salzen - zwischendurch weiter verrühren. Wenn das Ei fertig ist, auf einen Teller geben und obendrauf den Räucherlachs und eine Flocke Crème fraiche geben.

Steffen Henssler am 22. Juli 2020