

Das perfekte Rührei

Für 2 Personen

4 Eier	1 kleine Zwiebel	1 große Tomate
2 Stängel Petersilie	Muskatnuss	1/2 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer	4 EL Schmand	Butter

Die Zwiebel schälen. Tomate und Zwiebel fein würfeln. Die Petersilienblätter abzupfen und hacken.

Die Eier trennen, wobei die Schüssel für das Eiweiß die größere sein muss.

In die Eigelb-Schüssel alle Zutaten außer dem Schmand zugeben und verquirlen. Erst, wenn alles gut vermischt ist, den Schmand unterrühren.

Das Eiweiß in der anderen Schüssel zu Schaum aufschlagen und den Inhalt der Eigelbschüssel unterrühren.

Butter in der Pfanne zerlassen und die Eimasse hineingeben.

Unter ständigem, langsamem Schieben mit einem Holzspatel die Eimasse stocken lassen.

NN am 06. November 2023