

# Französisches Rührei

## Für 2 Portionen

4 Eier                      Salz, Pfeffer    1 EL Butter-Flocken

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Die Eier in eine hitzebeständige Schale schlagen, Salz und Pfeffer dazugeben und mit einem Schneebesen verquirlen.

Die Schale auf den Topf mit dem kochenden Wasser stellen und die Eier mit dem Schneebesen unrühren, bis sie sämig werden.

Wenn sich nach ca. 5 Minuten erste Flocken im Ei bilden, die Butter dazugeben. Mit einem Kochspatel die Eimasse weiter vorsichtig umrühren. Haben sich nach 3 Minuten weitere Flocken gebildet, ist das Ei fertig.

NN am 27. August 2025