

Unser Rührei

Für 2 Personen:

80 g Bacon	3 Eier (L)	2 EL Butter
4-6 kl. Tomaten	50 g gerieb. Käse	60 g Schmand
2 EL geschnitt. Schnittlauch	1 EL Ahorn-Sirup	Salz, Pfeffer.

Den Bacon in sehr feine Würfel schneiden, kross anbraten, entfetten und abkühlen lassen.

Die Eier trennen und das Eiweiß in einer größeren Schüssel steif aufschlagen.

Die Tomaten in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel das Eigelb, die Tomaten-Würfel, den geriebenen Käse, den Schmand, den Schnittlauch, den Ahorn-Sirup, die Bacon-Brösel mischen, mit Salz, Pfeffer abschmecken und alles unter den Eischnee heben.

Die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen, das vorbereitete Rührei eingießen und mit einem hölzernen Schieber langsam und ständig das stockende Rührei vom Pfannen-Boden schieben, sodass das Rührei möglichst gleichmäßig stockt.

NN am 14. Oktober 2024