Rührei ist eine einfache und köstliche Zubereitung aus Eiern, die sich in wenigen Minuten zubereiten lässt. Hier ist ein einfaches Rezept für Rührei:

Zutaten:

4 Eier

2 Esslöffel Milch oder Sahne

Salz und Pfeffer nach Geschmack

2 Esslöffel Butter oder Öl

Optional:

Frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch) gehackt

Geriebener Käse (z.B. Cheddar, Parmesan)

Geschnittene Tomaten, Paprika oder Pilze

Anleitung:

Eier aufschlagen: Schlage die Eier in eine Schüssel und gib die Milch oder Sahne hinzu. Verquirle die Eier und die Milch mit einer Gabel oder einem Schneebesen. Du kannst auch einen Schuss Wasser verwenden, um die Eier fluffiger zu machen.

Würzen: Füge Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzu. Du kannst auch andere Gewürze oder Kräuter deiner Wahl hinzufügen.

Erhitzen: Erhitze eine Pfanne bei mittlerer Hitze und gib die Butter oder das Öl hinein. Lasse die Butter schmelzen und verteile sie gleichmäßig in der Pfanne.

Eier hinzufügen: Gieße die verquirlten Eier in die Pfanne. Lass sie für etwa 10-20 Sekunden stehen, ohne zu rühren.

Rühren: Verwende einen Holzlöffel oder einen Pfannenwender, um die Eier vorsichtig umzurühren. Rühre die Eier regelmäßig um, bis sie die gewünschte Konsistenz erreichen. Du kannst sie etwas feuchter lassen oder vollständig durchgaren, je nach Vorliebe.

Optionale Zutaten hinzufügen: Wenn du zusätzliche Zutaten wie Käse, Gemüse oder Kräuter hinzufügen möchtest, gib sie in die Pfanne, wenn die Eier fast fertig sind. Rühre sie gut unter, bis sie erwärmt sind.

Servieren: Sobald die Eier die gewünschte Konsistenz haben und alle Zutaten gut vermischt sind, nimm die Pfanne vom Herd.

Genießen: Serviere das Rührei sofort auf einem Teller und garniere es nach Belieben mit frischen Kräutern oder weiteren Gewürzen.