



RÜHREI MIT CHEDDAR

Für 4 Portionen

Zutaten:

1 EL Margarine
12 Eier
4 EL Milch
etwas frischer Petersilie
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
4 EL Cheddar, gerieben
etwas halbierte Cherrytomaten (Kirschtomaten)
8 Scheiben Speck
40 gr Kresse
1 Zweig Thymian
Ausserdem:
Kleines Halbkugelförmchen zum Stürzen



Zubereitung:

In einem Litermass die Eier, die Milch und die Petersilie geben, verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In die Förmchen den Cheddar geben, zur Seite legen. Nun in einer Bratpfanne die Margarine schmelzen und die Eimasse hineingeben. Bei mittlerer Hitze flockig anbraten, in die Förmchen auf den Käse füllen, leicht andrücken. Warm halten. Nun in der Bratpfanne den Speck knusprig braten. Anrichten; die Kresse auf den Teller geben, darauf das Rührei stürzen, mit dem Thymian dekorieren. Die Tomaten und der Speck rundherum anrichten. Servieren!

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Pelinda K.

Eat, letters and deco

