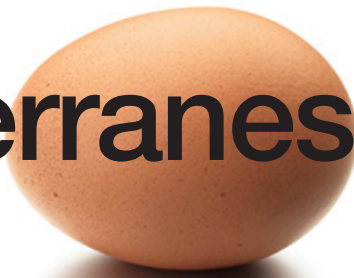


Mediterranes Rührei



DIFFICULTY



SERVES



PREP TIME



COOKING TIME



PRINT

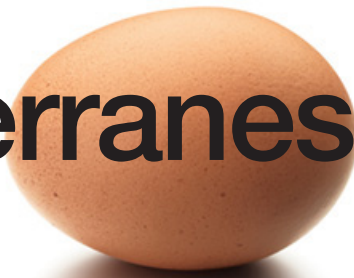
Zutaten:

4 Eier Gr. L
20ml Milch
10gr Butter
1 Schalotte (fein gewürfelt)
20gr Speck, Pancetta oder Chorizo (fein gewürfelt)
1/4 rote Paprika (fein gewürfelt)
4 Kalamata Oliven (in Scheiben)
10 Rosmarinnadeln (gehackt)
1 Thymianzweig (Blätter gezupft)
4 Kirschtomaten (geviertelt)
1 EL Petersilie (gehackt)
Salz und Pfeffer zum abschmecken

Verfahren:

- Die Silikonlippen des Flexi-Rührelements mit etwas Butter einreiben, das beugt evt. auftretende quietschende Geräusche vor, wenn die Gummilippe am Schüsselrand entlangfährt.
- Die 4 Eier mit der Milch, dem Rosmarin und dem Thymian verquirlen.
- Die Butter in die Rührschüssel geben, die Temperatur auf 140°C sowie Rührintervall 3 einstellen. Schneiden Sie kleine Stücke ab und formen damit zwischen Ihren Handflächen haselnussgroße Bällchen.
- Die gewürfelte Schalotte, die Paprika und den Speck in die heiße Butter geben und ca. 2 Minuten auf Rührintervall 3 andünsten.

Mediterranes Rührei



DIFFICULTY



SERVES



PREP TIME



COOKING TIME



PRINT

Verfahren:

- Die Temperatur auf 80°C reduzieren, Rührintervall 3 beibehalten und die verquirlten Eier hinzugeben. Weitere 2-4 Minuten garen.
- Die Tomaten und die Oliven einfüllen und 4 Minuten bei Rührintervall Stufe 3 zu Ende garen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.

Tipp

- Als fleischlose Alternative kann man den Speck natürlich auch weglassen.