

RÜHREI MIT SCHINKENWÜRFELCHEN UND TOAST

Wenn es zum Frühstück mal ein bisschen mehr als nur Joghurt sein soll...

Für 1 Portion:

2 Eier

50 ml Milch

50 g Schinkenwürfelchen

1 EL Butter

Salz/Pfeffer

Schnittlauch als Garnitur

2 Scheiben Toast

Die Eier in eine Schüssel schlagen. Milch hinzufügen und alles gut mit einer Gabel verquirlen.

In einer Pfanne 1/2 EL Butter erhitzen und die Schinkenwürfel 1 Minute darin anbraten. Dann die Eiermischung hineingeben und kurz anbraten lassen (Achtung, dass nicht der ganze Schinken an den Rand gedrängt wird); die stockende Eiermasse mit einem Pfannenwender in Stücke zerteilen und wenden, sodass das Ei von allen Seiten gleichmäßig gebraten wird. Salzen und pfeffern.

Toast toasten und mit der übrigen Butter bestreichen.

Etwas Schnittlauch schneiden und als Garnitur über das Ei auf dem Teller geben. Zusammen mit dem Toast servieren.

Tipp: Wer mag, kann beim Anrühren der Eiermischung noch 1-2 EL Frischkäse dazugeben und mit der Gabel etwas zerdrücken. Das gibt leckere kleine Frischkäse-Einschlüsse im Ei.