

# Rührei



Rührei, verfeinert mit Dill, Senf, Pistazienkernen und Schnittlauch

Ein einfaches Rezept für Rührei, das sicherlich jeder schon einmal zubereitet hat. Ich habe es noch etwas mit Dill, Senf, Pinienkernen und Schnittlauch verfeinert.

## Zutaten für 1 Person:

- 4 Eier
- 1 Zwiebel
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- $\frac{1}{2}$  Bund Dill
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- Butter
  
- einige Pinienkerne
- etwas frischer Schnittlauch

**Zubereitungszeit:** 15 Min.

Zwiebel, Frühlingszwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel und Knoblauchzehen kleinschneiden. Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden und  $\frac{1}{3}$  zum Garnieren aufbewahren. Den Dill kleinwiegen.

Eier in einer Schüssel verrühren. Den kleingewiegten Dill, den Senf und einen Schuss Milch dazugeben. Es kann auch gern Sahne oder Kondensmilch mit höherem Fettgehalt sein. Dann die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Frühlingszwiebel und Knoblauch darin glasig anbraten, aber nicht braun. Die Eiermischung hinzugeben. Bei mittlerer Temperatur braten. Das Rührei sollte nicht zu kross, aber auch nicht zu flüssig sein, sondern eher weich und fluffig. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor Ende der Garzeit einige Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett ein wenig braun rösten.

Das Rührei auf einem Teller anrichten und mit den restlichen Frühlingszwiebelringen, den Pinienkernen und dem kleingewiegten Schnittlauch garnieren.