

Luftig leichtes Rührei



Stufe 1



Zubereitungszeit: 25 Min.



Zutaten:

6 Eier
200 ml Vollmilch (3,5%)
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
4 EL Schnittlauch
40 g Butter



KitchenAid Küchenmaschine
ARTISAN 175PS in
gusseisen schwarz, 4,8 L



Continenta Schneidebrett aus
Gummibaum Stirnholz



Burgvogel Hackmesser Oliva
Line



Küchenprofi Mini Kochtopf



Le Creuset Silikonkochkelle
in schwarz



Seltmann Weiden Lido Black
Line Frühstücks-Set 18-tlg.
rund

1

Zunächst die Küchenmaschine mit dem Schneebesenaufsatz versehen und bereitstellen. Anschließend die Eier in die Schüssel schlagen. Danach Milch, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles für zwei Minuten auf Geschwindigkeitsstufe vier leicht schaumig rühren.

2

Nun den Schnittlauch waschen und mit einem Hackmesser klein hacken. Im Anschluss daran der Eimasse hinzugeben und für 30 Sekunden auf Stufe zwei verrühren.

3

Im letzten Schritt die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf erwärmen. Sobald sich Blasen bilden, kann das verrührte Ei in den Topf umgefüllt werden. Sofort die Temperatur auf eine niedrige Stufe verringern. Das Rührei regelmäßig für etwa 15 Minuten rühren, um ein Anbraten zu verhindern.

Rührei ist beliebig wandelbar: Ob nun mit Bacon, frischen Zwiebeln oder etwas Chili - erlaubt ist, was schmeckt!