

Land TV | Männer-Pfanne – Rührei mit Brot

Rezept aus Mein schönes Land TV

Zutaten:

- 12 Eier
- 1 Bund Schnittlauch
- 3 – 4 Lauchzwiebeln
- 100 g Butter
- ca. 6 dicke Scheiben Brot
- Salz
- Pfeffer
- Gewürze nach Belieben, z.B. Curry, Paprikapulver, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Chili oder Muskatnuss

Zubereitung:

Brot in Stücke schneiden. Eier in einer großen Schüssel miteinander verquirlen. Schnittlauch und Lauchzwiebeln waschen und klein schneiden.

Butter in der Pfanne zerlassen. Brotstücke darin anbraten. Ei dazugießen, gut verrühren und "nichts anbrennen lassen".

Die Männer-Pfanne salzen, pfeffern und nach Belieben mit weiteren Gewürzen wie Curry, Paprikapulver, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Chili oder Muskatnuss abschmecken.

Zum Schluss Schnittlauch und nach Wunsch Lauchzwiebeln unterrühren.

Quelle: Mein schönes Land TV