

Zutaten:

6 Eier (Größe M)  
4 EL Milch  
Salz  
Pfeffer  
1 Teelöffel Butter oder Margarine

Rührei für 4 Personen

## Rezept

Eier und Milch mit einem Schneebesen oder einer Gabel gut verquirlen, bis es schaumig ist. Anschließend mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen (Achtung: Butter spritzt schnell).

Wenn das Fett heiß ist, die Temperatur ungefähr um die Hälfte reduzieren. Die aufgeschlagenen Eier in die Pfanne geben und ein wenig fest werden lassen. Vorsichtig mit dem Pfannenwender Stück für Stück vom Boden lösen und umdrehen. Das flüssige Ei verläuft dann. Wieder etwas warten und dann umdrehen. Das Ganze wiederholen, bis das Ei fest ist.

In eine Schüssel geben und mit Schnittlauch bestreuen - fertig!

Zum Aufpeppen kannst Du z.B. erst Speck und Zwiebeln anbraten und das Ei dann mit in die Pfanne geben. Du kannst auch etwas geriebenen Käse in die Eimasse geben oder über das fertige Rührei Krabben streuen.

