



Chiemgauer Alm-Rührei

Wie mögt Ihr Euer Rührei am liebsten? Wir verraten Euch heute unser absolutes Lieblingsrezept!

Zutaten für 4 Personen zum Frühstück

- 10 Eier
- 4 EL Sahne oder Milch
- 2 TL Gewürzsalz "Almbrotzeit" gemahlen
- 3-4 EL geriebenen Parmesan
- 8 dünne Scheiben Speck
- 2 EL Butter
- 2 Handvoll Rucola

Den Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett knusprig braten und zur Seite stellen. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und zusammen mit "Chiemgauer Almbrotzeit" und der Sahne oder Milch mit dem Schneebesen verquirlen.

Butter in der Pfanne schmelzen und die Eimasse dazu geben. Den Parmesan darüber streuen und unter Rühren kurz anbraten. Kurz vor Schluss den Rucola unterheben und mit dem Schnittlauch anrichten.

Tipp: Über das fertige Rührei noch etwas "Chiemgauer Almbrotzeit" mahlen.