

Rührei mit Speck und Zwiebeln

Zutaten

3 Eier

1 Zwiebel, klein gehackt

50 g Speck, gewürfelt

125 ml Milch

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

Muskat

1 TL Olivenöl

Zubereitung

Eine Pfanne mit dem Olivenöl ausstreichen, und dann den Speck und die Zwiebeln langsam anbraten, bis die Zwiebeln glasig ist. Während dieser Zeit die Eier aufschlagen und mit den Gewürzen und der Milch verquirlen. Sobald die Zwiebeln und der Speck fertig sind die Eiermasse in die Pfanne geben und auf mittlerer Hitze langsam zum Stocken bringen.