

Rührei Royal

Zutaten

3 Eier

120ml Milch

1 Zwiebel

50g Kochschinken

30g Fetakäse

1 TL Öl

Salz

Pfeffer

(Rucola)

Zubereitung

Schinken und Zwiebel in Würfel schneiden und Käse raspeln. Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig anbraten; Schinken hinzugeben und leicht kross werden lassen. Die Eier mit einem Schneebesen sorgfältig mit der Milch verrühren. In die Pfanne zu den Zwiebeln und dem Schinken geben. Zunächst kurz stocken lassen und dann zwei bis drei Mal wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn das Rührei fest geworden ist, den Käse unterheben. Dann noch kurz warten bis der Käse goldbraun geworden ist. Falls durch den Käse noch zu viel Flüssigkeit (Wasser) in der Pfanne sein sollte, einfach auf niedriger Stufe weiter köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet ist.