

Rührei mit Tomatenwürfeln, Bacon und Schmand

Für 4 Personen:

4 Eier	2 Tomaten, gewürfelt	4 Streifen Bacon
2 EL Schmand	Salz, Pfeffer	frische Kräuter
geriebener Käse		

Bacon braten:

In einer Pfanne den Bacon bei mittlerer Hitze knusprig braten. Den Bacon aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Bacon zerbröseln, sobald er abgekühlt ist.

Tomaten anbraten:

In derselben Pfanne die Tomatenwürfel kurz anbraten, bis sie weich sind. Die Tomaten aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Eier aufschlagen:

Die Eier trennen, das Eiweiß aufschlagen bis es steif ist. Das Eigelb in einer Schüssel verquirlen, mit Salz, Pfeffer würzen und unter den Eischnee rühren..

Rührei zubereiten:

Die Pfanne erneut erhitzen und die verquirlten Eier hineingeben. Unter ständigem Rühren die Eier langsam stocken lassen, bis sie weich und cremig sind.

Schmand hinzufügen:

Den Schmand unter das Rührei rühren und die Tomatenwürfel hinzufügen.

Anrichten:

Das Rührei auf Tellern anrichten und mit den zerbröselten Baconstücken und dem geriebenen Käse bestreuen. Mit frischen Kräutern garnieren.

KI-Version am 16. Februar 2025