

Rührei

Zutaten:

2 Eier
2 EL Milch
1 TL Butter
Salz

Zubereitung:

Die Eier mit der Milch und etwas Salz kräftig verquirlen. Die Butter in einen Griddle 24 cm geben und ohne Deckel auf höchster Stufe aufheizen. Sobald die Butter geschmolzen ist und leicht zu schäumen beginnt, kann die Rühreimasse in den Griddle gegeben werden. Die Kochstelle kann ausgeschaltet werden, sobald die Masse am Rand zu stocken beginnt. Rührei hin- und her- wenden, bis es ganz gestockt ist.

Guten Appetit!