



Rezept

Rührei mit Spinat

Einfach und schnell zubereitet, ein vegetarisches Rezept das allen schmeckt.

15 Min

Aktive Zeit



20 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

Mengenangaben

2 EL **Butter**

200 g **Blattspinat** **Saison**

1 **Zwiebel, fein gehackt** **Saison**

8 **Eier**

0,5 dl **Milch**

1 TL **Salz**

Pfeffer

1 EL **Butter**

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Zwiebel andämpfen, Spinat dazugeben, weiterdämpfen, bis der Spinat zusammengefallen ist. Eier und Milch verquirlen, Spinat dazugeben, mischen, würzen. In derselben Pfanne Butter erhitzen, Masse in die Pfanne giessen, bei mittlerer Hitze ca. 30 Sekunden stocken lassen. Von aussen nach innen zusammenschieben. Das Rührei soll eine feuchte, glänzende Oberfläche haben. Rührei auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp: 100 g Cherrytomaten halbieren, mit dem Spinat andünsten