

Rührei mit Räucherforelle

185

Typ: Vorspeise

Quelle:

Bemerkungen:

Zutaten: 1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Dill
250 g geräuchertes Forellenfilet
6 Eier (KI. M)
2 El Schlagsahne
S a l z, Pfeffe r
2 El Öl

Rezept: Für 4 Portionen:

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Dill grob hacken. Forellenfilet zerzupfen. Eier, Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln darin kurz andünsten. Eier dazugeben und bei mittlerer Hitze stocken lassen. Die Eier dabei mit einem Pfannenwender langsam zur Mitte schieben, bis alles gestockt ist. Zuletzt Dill und forellenfilet darüber verteilen