

Rührei mit Kresse



Zutaten:

- 2 Eier
- 2 Esslöffel Milch
- 2 Esslöffel Wasser
- Salz und Pfeffer
- 2 Teelöffel Butter
- 2 Teelöffel Kresse



Schlag die Eier vorsichtig auf und gib sie in eine hohe Rührschüssel. Dazu gibst du Milch und Wasser, etwas Salz und Pfeffer. Nimm einen Rührbesen und verrühre alles miteinander. Lass die Butter in einer Pfanne schmelzen und gib die Eimasse dazu. Dann rührst du und lässt die Eimasse stocken. Fertig ist das Rührei.



„Gib das Rührei auf einen Teller und streu die Kresse darüber.“