



am Morgen (oder mittendrın ;))

Rührei mit Zwiebeln und Speck

Zutaten

½ Zwiebel, 2 EL Speck, 8 Eier,
1 EL geriebener oder
kleingeschnittener Käse,
1 TL Schnittlauch,
nach Belieben Salz und Pfeffer,
etwas Schmalz oder Butter

Zubereitung

In einer Pfanne etwas Schmalz oder Butter erhitzen und die gewürfelte Zwiebel darin dünsten, bis sie glasig ist. Gewürfelten Speck dazugeben und gemeinsam anrösten. Die Eier in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel verquirlen, in die Pfanne geben und verrühren.

Kleingeschnittenen oder geriebenen Käse unterrühren. Anrichten und mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer garnieren. Mit frischem, knusprigen Brot aus der Region servieren.

In der Region Serfaus-Fiss-Ladis könnt ihr frische Eier direkt vom Bauern beziehen und dabei gleich die Hühner am Feld beobachten.

