

Ofenwarme Brötchen gefüllt mit Rührei

schnell und lecker für zwischendurch

Zu Beginn den Backofen auf etwa 80-100°C vorheizen. Sind die Brötchen schon hart genug, sollte eine etwas niedrigere Temperatur gewählt werden, bei weichen Brötchen entsprechend eine etwas höhere.

Die Brötchen mit einem Messer so aufschneiden, dass man einen Deckel hat. Den unteren Teil der Brötchen aushöhlen. Dann die Brötchen mit Deckel drauf auf mittlerer Schiene für ca. 10 Min. in den Backofen schieben.

In einer Pfanne etwas Butter erwärmen, die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eimasse in die Pfanne geben und bei gelegentlichem Umrühren stocken lassen. Die ofenwarmen Brötchen aus dem Backofen nehmen, das Rührei hinein geben und mit einigen Blättern Basilikum bestreuen. Deckel drauf und fertig.

Durch die Brötchen wird das Rührei nicht so schnell kalt, wie es das sonst tut. Das Rührei lässt sich auch gut mit etwas Speck verfeinern. Dazu passt grüner Salat.

Arbeitszeit ca. 10 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten

Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal



Zutaten für 2 Portionen:

4 Brötchen, am besten weich

6 Ei(er)

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

Butter

einige Basilikum - Blätter, frisch

Rezept von: sAdormidera