

Eierspeis

Bei der klassischen Eierspeis greift jeder gerne zu. Ein köstliches Rezept für den Frühstückstisch oder als schnelle warme Jause zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

4 Stk. Eier
1 EL Öl
Salz und Pfeffer nach Belieben
1 Bund frische Kräuter (fein gehackt)

Zubereitung

1. Die **Eierspeis** oder Rührei wie es bei unseren Nachbarn in Deutschland heißt, ist ein ausgiebiges, wohlschmeckendes Frühstück. Egal ob klassisch vegetarisch oder deftig mit Speck.
2. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Eier in eine Schüssel geben und mit einer Gabel kräftig versprudeln, etwas salzen.
3. Die flüssige Eimasse in die Pfanne gießen, etwas stocken lassen, gehackte Kräuter einstreuen und vorsichtig umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp