

## Rezeptidee

### Rühreibrot mit Rote-Bete-Meerrettich-Creme



#### Zutaten Für 2 Portionen

- 1/4 Bund Petersilie
- 1/2 Schale Kresse
- 2 Alnatura Toastbrötchen
- 4 EL Alnatura Rote-Bete-Meerrettich-Streichcreme
- 4 Alnatura Eier
- 2 EL Alnatura Frische Vollmilch
- 20 g Alnatura Süßrahmbutter
- Alnatura Meersalz

#### Zubereitung: 15 min

1. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Kresse abschneiden, in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen.
2. Toastbrötchen im Toaster goldbraun rösten. Die Hälften auf Teller verteilen und je 1 EL Rote-Bete-Meerrettich-Creme daraufstreichen.
3. Eier in einen Rührbecher aufschlagen und mit der Milch verquirlen. Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Eiermasse dazugeben und 15-20 sek stocken lassen. Einen Esslöffel vorsichtig von oben nach unten durch die Pfanne ziehen, damit mehr von der flüssigen Eiermasse stockt. Diesen Vorgang wiederholen, bis das Ei vollständig gestockt ist, aber noch glänzt und nicht bräunt.
4. Rührei aus der Pfanne nehmen, auf die Toastbrötchen verteilen, salzen und mit Petersilie und Kresse bestreuen. Die Rühreibrot sofort warm servieren.