

Rührei mit Paprika, Karotte und Frühlingszwiebel

Zutaten (2 Portionen):

- 4 Eier
- 1 Karotte
- 1 Paprika (vorzugsweise rot)
- 1 Frühlingszwiebel
- Salz
- Pfeffer
- ggf. ein wenig Milch
- Öl zum Anbraten

Anleitung:

1. Die Eier aufschlagen und in einer Schüssel (ggf. zusammen mit etwas Milch) leicht verquirlen.
2. Karotte schälen und in Scheiben schneiden.
3. Paprika waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
4. Frühlingszwiebel putzen und zerkleinern.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen.
6. Erst die Karotte in die Pfanne geben und kurz anbraten.
7. Danach die Paprika hinzugeben und ebenfalls anbraten bis das Gemüse bissfest ist.
8. Als letztes die Frühlingszwiebel und das Ei hinzugeben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Eimasse erstarrt ist. Darauf achten, dass die Masse nicht zu trocken wird!
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Tipp: Manche geben für den Geschmack außerdem ein wenig Butter hinzu.