

Crossini mit Schnittlauch - Rahmrührei und Rauchfisch

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mit Rauchlachs, Rauch Aal und geräuchertem Forellenfilet, als Crossini oder abendlicher Snack, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für das Rahmrührei:
- 200 g Rauchlachs, Rauch Aal oder geräuchertes Forellenfilet
- 8 Eier
- 3 El Milch
- 2 El geschlagene Sahne
- ½ Bündchen frischer Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss
- 1 kleines Baguette in Scheiben, getoastet
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die aufgeschlagenen Eier zunächst mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und mit der Milch verklappern.

Schritt2

Zunächst die geschlagenen Sahne unterheben, die das Rührei besonders zart und lecker werden lässt, anschließend dann Schnittlauch.

Schritt3

Den Räucherlachs in dünne Streifen, den Rauch Aal und Forellenfilet in 1 cm große, längliche

Stücke schneiden.

Schritt4

Die Baguettescheiben toasten und mit Butter bestreichen, auslegen.

Schritt5

Nunmehr das zarte, rahmige Rührei bei mittlerer Hitze in eine Stielpfanne mit Butter geben, zunächst etwas anziehen lassen.

Schritt6

Das Rührei mit einem Esslöffel von den Rändern in die Mitte schieben, die Pfanne zeitig zurückziehen, keineswegs zu hart werden lassen.

Schritt7

Die Baguettescheiben „üppig“ belegen und den Rauchfisch darüber verteilen. Anrichten, warm servieren.

Schritt8

Eignet sich darüber hinaus hervorragend auf großen Scheiben geröstetem Bauernbrot für einen abendlichen Snack.

Rezeptart: Crostini **Tags:** rauchfisch, rauchlachs, schnittlauch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crossini-mit-schnittlauch-rahmruehrei-und-rauchfisch/>