

# Geröstetes Ciabatta mit Bärlauch-Rührei

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Als kleiner, leckerer abendlicher Snack oder auch als Fingerfood

## Zutaten

- 8 Scheiben Ciabatta Brot in Scheiben
- 100 g Katenschinken in 5 cm großen Stücken
- 1 kleines Bund Bärlauch in Streifen
- 8 Eier
- 75 ml Milch
- Salz, etwas weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- 3 EL Olivenöl
- 1 Tl Butter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Bärlauch putzen, waschen und ablaufen lassen; in dünne Streifen schneiden.

### Schritt2

Das Ciabatta Brot in heißem Olivenöl von beiden Seiten braten, goldgelb rösten und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

### Schritt3

In der gleichen, ausgewischten Pfanne die Schinken chips kross heraus braten, ebenfalls ablaufen lassen.

### Schritt4

Die aufgeschlagenen Eier mit der Milch verklappern, salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskat Nuss würzen.

### **Schritt5**

Die Bärlauch Streifen unterrühren und bei mittlerer Hitze in Butter ein lockeres Rührei herstellen.

### **Schritt6**

Dabei, von den Rändern aus, die Eiermasse mit einem Löffel zur Mitte schieben, stocken, nicht zu hart werden lassen.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Das noch warme Ciabatta Brot mit dem Bärlauch - Rührei belegen und die Schinchenchips verteilen. sofort servieren.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** bärlauch, ciabatta, rührei

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geroestetes-ciabatta-mit-baerlauch-ruehrei/>