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 Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt3

In der gleichen, ausgewischten Pfanne die Schinkenchips 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 Schinkenchips verteilen. sofort servieren.

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

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