



Herzhaftes Baskisches Rührei mit Chorizo

- **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' : '' });
```

Macht das tägliche Frühstück herzhafter, der Spanienurlaub lässt grüßen

Zutaten

- 8 ganze Eier
- 3 El Milch
- 2 El geschlagene Sahne
- 40 - 50 g Chorizo in kleinen Würfeln
- 4 El fein gewürfelte rote und grüne Paprikaschoten, geschält
- 4 El Tomatenwürfel
- 4 Tl Schalotten, fein gewürfelt
- Salz, etwas gemahlener Chili, ev. etwas Knoblauch wenn man mag?
- Olivenöl zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Schalotten mit den Paprikawürfeln kurz in Olivenöl anschwitzen und die Chorizo Würfel für 1 min. dazu geben, mit Chili würzen.

Schritt3

Die Eier mit der Milch verklappern und die geschlagene Sahne unterheben. (Macht die ganze Geschichte unvergleichlich locker)

Schritt4

In einer zweite Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Eier dazu geben. Das gestockte Ei ,bei mittlerer

Hitze, mit einem Kochlöffel immer zur Mitte hin schieben. Keinesfalls zu heiß und damit zu hart werden lassen.

Schritt5

Ein feines, cremiges Rührei zu zubereiten, ist schwerer als man glaubt.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Kurz vor Ende der Garzeit das angeschwitzte Gemüse dazu geben und sofort servieren.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** aus dem baskenland, chorizo, rührei

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhaftes-baskisches-ruehrei-mit-chorizo/>