



Schnelle Junggesellen / Junggesellinnen Pfanne

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 1
- **Vorbereitungszeit:** 6m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 9m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '9', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '6m', 'servings' : '1', 'yield' : " } });
```

Was ist denn noch so im Kühlschrank, ev. etwas Spargel vom Vortag?

Zutaten

- 4 - 5 Stangen Spargel
- 2 - 3 Scheiben Schinken
- 2 ganze Eier
- 1 Tomate
- Etwas frischer Schnittlauch oder Petersilie, gehackt
- Frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Den Spargel herkömmlich schälen und lediglich 5 - 6 min. in Salzwasser kochen, herausnehmen, halbieren.

Schritt3

Eine Stielpfanne mit etwas Butter bräunen und zunächst den Spargel bei mäßiger Hitze rundherum anbraten.

Schritt4

Die Tomatenscheiben und den Schinken darüber geben, mit angehen lassen.

Schritt5

Die Eier darüber schlagen und zu Ende braten. Mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit Schnittlauch servieren.

Rezeptart: Fleischgerichte, Schnelle Rezepte **Tags:** einfach, resteverwertung

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-junggesellen-junggesellinnen-pfanne/>