Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Rezept zum Osterbrunch: Rührei mit Bärlauch, Frühlingszwiebeln & eingelegten Tomaten

Feines zum Osterfest

Ein appetitlich gedeckter Tisch mit köstlichen Speisen zum Osterfest wird gerne gerichtet. Osterlamm, Osterhase und Osterzopf sind nur drei von zahlreichen traditionellen Spezialitäten, die rund um die Ostertage zubereitet werden. Natürlich dürfen bunte Ostereier nicht fehlen. Wer es lieber deftig möchte, für den haben wir ein schnelles, einfaches Eierrezept zum Osterbrunch. Dabei bringt duftender Bärlauch ordentlich Stimmung in die Rühreier. Frisch gebackenes Brot vom heimischen Bäcker schmeckt dazu ausgezeichnet. Und wer schon mal beim Bäcker ist, kann sich gleich noch ein paar köstliche Spezialitäten für die Tafel mitnehmen.

Hier das heutige Rezept für **Rührei mit Bärlauch, Frühlingszwiebeln & eingelegten Tomaten:**

Zutaten

- 10 Eier
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Bärlauch, gewaschen
- 2 EL Öl
- Wer möchte: 25 g Kräuterbutter
- 70 g eingelegte Tomaten, halbiert oder geviertelt
- Salz, Pfeffer
- Zum Servieren: Brot oder Brötchen

Zubereitung

Die Eier in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer kurz verquirlen.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

In einer Pfanne Öl oder Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebeln 30 Sekunden rührend anbraten. Grob geschnittenen Bärlauch und eventuell Kräuterbutter zugeben und weitere 30 Sekunden braten, bis dieser zusammenfällt.

Die verquirlten Eier zugeben und bei mittlerer Hitze stocken lassen. Dabei alle 10 Sekunden die Eier in der Pfanne „zerschieben“.

Mit Salz und Pfeffer nachwürzen und auf Teller verteilen. Eingelegte Tomaten darauf verteilen.

Tipp: Dazu Brot reichen.