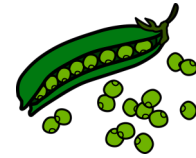


# Erbsen-Schinken-Rührei für 4 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 6 Eier</li><li>• 2 EL Crème fraîche</li><li>• Salz und Pfeffer</li><li>• 1 Zwiebel</li><li>• 200 g TK-Erbsen</li><li>• 150 g Kochschinken</li><li>• 1 EL Butter</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Eier mit Crème fraîche gut verschlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.</li><li>2. Zwiebel fein würfeln. Erbsen antauen lassen. Schinken in Streifen schneiden.</li><li>3. Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Zwiebel glasig dünsten. Erbsen 5 Minuten mitdünsten. Salzen und pfeffern.</li><li>4. Eimasse hineingeben, etwas stocken lassen und verrühren. Rührei auf vier Teller verteilen und mit Schinkenstreifen bestreuen.</li></ol>

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch <sup>10</sup>2007.