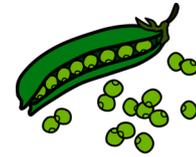


Erbsen-Schinken-Rührei für 4 Portionen



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

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch ¹⁰2007.