

Rührei-Tomaten- Baguette

Bio Kochbox KW 04



Rührei-Tomaten-Baguette



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 4 Eier
- 2 EL Schnittlauch
- 8 Cherrytomaten
- 2 Baguette-Brötchen
- 4 TL Crème fraîche
- 4 TL Tomatenmark

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 2 TL Butter
- 2 EL Milch

Zubereitung:

Eier mit Milch, Schnittlauch, Salz und Pfeffer verrühren. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden (oder halbieren). Brötchen halbieren. Mit Crème fraîche und Tomatenmark bestreichen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Eimasse zugeben und stocken lassen. Die Brothälften mit Rührei und Tomaten belegen und mit etwas Schnittlauch dekorieren.



Unsere Weinempfehlung
SORALÒC PROSECCO

