

Griechisches Rührei bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 frische Eier, Salz, Pfeffer, 0,5 Bund Thymian, 200 gr Kirschtomaten, 200 gr Fetakäse, 40 gr Butter.

Die Zubereitung:

Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und in die Eier rühren. Tomaten waschen und halbieren. Den Fetakäse würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, Eier hineingießen und angehen lassen, dabei mit einem Pfannenwender vom Pfannenrand zur Mitte durchziehen. Nach 4 Bis 5 Minuten Tomaten und Käse darüberstreuen und alles zugedeckt weitere ca. 3 Minuten stocken lassen.