

Rührei mit Sucuk

von Antonia



Zutaten:

- 2 Eier
- 4-5 Scheiben Sucuk
- Gewürze: Salz, Pfeffer
- 1 EL Öl

Zubereitung:

1. Die Pfanne bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und das Öl erhitzen
2. Die Sucukscheiben in kleine Stückchen schneiden und sie hinzugeben
3. Während die Wurst brutzelt, die Eier in eine Schüssel geben und sie mit ein bisschen Salz und Pfeffer würzen & anschließend verquirlen
 - ➔ Wenn die Wurst sehr salzig **oder** scharf ist, wird kein Salz & Pfeffer benötigt
4. Sobald die Wurst in der Pfanne braun geworden ist, die Eier hinzugeben
5. ca. 30 Sekunden warten bis die Eier ungefähr zur Hälfte durch sind
6. Alles umrühren, denn je mehr man rührt desto kleinere Stücke entstehen in deinem Rührei
7. Noch einmal ca. 30 Sekunden warten und dann den Herd ausschalten
 - ➔ die restliche Hitze in der Pfanne wird reichen, um die Eier fertig zu kochen
8. Die Pfanne auf der Platte stehen lassen und ab und zu umrühren, bis das Ei nicht mehr flüssig ist

!FERTIG!

Lass es Dir schmecken 😊