



Rührei mit Avocado und Schafkäse



Hans Peter Fink
„FALSTAFF-WIRT
DES JAHRES 2017“

Zutaten für 4 Personen

- 1 kleiner Bund Frühlingszwiebeln
- ½ Zitrone
- 2 Stk. Avocado
- 200 g Kirschtomaten
- 400 ml „Holzmann Rührei mit Obers – flüssig“
- Salz
- Pfeffer schwarz aus der Mühle
- Olivenöl
- 300 g Feta-Schafkäse

Zubereitung

- Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
- Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen, in Würfel schneiden, sofort mit dem Zitronensaft beträufeln.
- Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Die Frühlingszwiebeln darin anschwitzen.
- Das Rührei darüber gießen und durch Schwenken die Eiermasse 2–3 Minuten stocken lassen.
- Den Fetakäse zerbröseln und gleichmäßig mit halbierten Tomaten verteilen.
- Die Pfanne abdecken und 5 Minuten weiterbraten bis die Eiermasse gestockt ist.
- Zum Schluss die Avocado-Würfel darauf streuen und servieren.

Tipp

Dieses Gericht mit frischen Kräutern oder Salaten sowie Salz und Pfeffer bestreuen. Am besten passt frisch getoastetes Brot oder Baguette dazu.

1 kg
Art. Nr. 2000015



5 kg
Art. Nr. 2000055