



Vorschlag  
vom Profi

Rudolf Grobbel  
(Schäferhof)

Ei-nfach lecker!

# Butter-Rührei

## Zutaten

- 4 Rörig-Plenz-Eier
- 1 TL (ca. 20 g) Butter
- Schnittlauch nach Belieben
- Salz, Pfeffer
- natives Olivenöl zum Einreiben der Pfanne

## Zubereitung

- 1** Die vier Eier in eine Schale geben, dazu eine Prise Salz, Pfeffer und Schnittlauch. Die Butter in der Mikrowelle bei 150 Watt leicht schmelzen lassen.
- 2** Die flüssige Butter bei kräftigem Schlagen zu den Eiern geben, sodass sich das Rührei mit der Butter verbindet.
- 3** Das Olivenöl in der Pfanne mit Küchenpapier bis zum Rand verreiben. Pfanne richtig heiß werden lassen. Und jetzt geht es schnell. Eiermasse in die Pfanne gießen und die erstarrte Masse mit einem Holzspatel sofort die Schräge hoch zum Pfannenrand ziehen.
- 4** Die erstarrte Masse in eine vorgewärmte Schale geben, in der sie noch nachgart.

## Ferienhof Rörig Plenz

✉ Latroper Straße 37  
57392 Fleckenberg  
☎ 02972 921196  
🌐 www.roerig-plenz.de

### Weitere leckere Rezeptideen

und Infos zu unseren Hühnern, dem Hofladen und mehr findest du hier:

