

Wildes Rührei bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 Scheiben Toast oder Brot, 4 Leberwürste (grob), 16 Eier, 4 Mettenden, 4 Zwiebeln, 12 Scheiben Edamer, 4 Esslöffel Preiselbeeren, 4 Prisen Pfeffer, 4 Prisen Salz.

Die Vorbereitungen:

Alle Zutaten bereithalten und griffbereit haben.

Die Zubereitung:

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen..... Die Mettenden dazu geben..... Warten bis die Mettenden leicht anbraten..... Dann die Eier und Zwiebeln dazugeben mit Pfeffer und Salz würzen und alles verrühren...

In der Zwischenzeit die Leberwurst in der Mikrowelle kurz erhitzen bis sie leicht..... aber nur ganz leicht flüssig wird.

Toastscheiben in den Toaster geben...

Goldbrauntoasten.....

Die Toastscheiben auf einen Teller legen das Rühreigemisch und die Leberwurst darüber geben.....

Und zum Schluss die Preiselbeeren über das Gericht geben..oder daneben.

Hört sich bekloppt an.....ist aber super lecker