



Rührei mit Lachs und Feta im Glas

Zutaten

6 Eier	1–2 EL Butter
3 EL Milch	Kräuter
Salz, Pfeffer	2 Scheiben Lachs, geräuchert
Muskat, frisch gerieben	100 g Feta

Zubereitung

Eier mit der Milch in einer Schüssel verquirlen.

Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat würzen. Zerlassen Sie die Butter in einer Pfanne und geben Sie das Ei hinzu. Mit einem Pfannenwender immer wieder vom Rand zur Mitte schieben und stocken lassen.

Lachs in feine Streifen schneiden, Feta würfeln.

Unter das Rührei mischen. Den Lachs nicht zu lange mitbraten. Das Rührei auf Gläser verteilt servieren. Vor dem Servieren mit Kräutern bestreuen.