

Das Rezept

Rührei mit Tilsiter & Zucchini



Für 4 Personen

8 kleine Zucchini
(ca. 400 g, gerüstet),
Bratbutter oder
Bratcreme, Salz,
Pfeffer aus der Mühle,
½ TL gehackter
Rosmarin, ½ TL
Thymianblättchen.

Rührei: 10 Eier, 1 dl Milch, ½ TL Tabasco, 1 TL
Salz, 1 Brieflein Safranpulver, 200 g Tilsiter
(fein gewürfelt), 2 EL Butter, Thymian- oder
Rosmarinzweige zum Garnieren

Die Zucchini der Länge nach halbieren und bei mittlerer Hitze in Bratbutter rundum ca. 10 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian würzen und bis zum Servieren auf kleiner Stufe warmhalten. Für das Rührei die Eier aufschlagen und mit Milch, Tabasco, Salz, Safran sowie der Hälfte des gewürfelten Tilsiters verrühren. In einer beschichteten Bratpfanne die Butter erwärmen, Eimasse dazugeben und unter Rühren stocken lassen. Die Eier sollten noch etwas feucht sein. Rührei mit Zucchini auf Tellern anrichten, mit restlichem Tilsiter bestreuen und mit Thymian- oder Rosmarinzweigen garnieren.