Emmentaler-Mozzarella Rührei mit Kirschtomaten und Petersilie



Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Den GOLDSTEIG Emmentaler und Mini Bambini Mozzarella von GOLDSTEIG in kleine Würfel oder Spalten schneiden.
2. Zwiebel schälen und würfeln.
3. Eier aufschlagen und mit einem Mixer pürieren, mit Sahne, Salz und Pfeffer würzen.
4. Kirschtomaten vierteln.
5. Petersilie waschen, trocknen und klein hacken.
6. In einer Pfanne mit Olivenöl die Zwiebeln anbraten und das fertige Rührei dazu geben.
7. Das Rührei in der Pfanne leicht stocken lassen und die restlichen Zutaten unterheben. Es sollte nicht zu trocken gebraten werden, da der Käse sonst seinen Geschmack nicht entfalten kann. Am Ende mit Zitrone beträufeln.

Zutaten





Für 4 Personen:

- 8 Eier
- 150 g GOLDSTEIG Emmentaler am Stück
- 1 Packung GOLDSTEIG Bambini Mozzarella
- 8 Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 30 ml Sahne
- 20 g Petersilie
- 20 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Zitrone

