



# RÜHREI



## QimiQ VORTEILE

- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Vermindert Verfärbungen
- Flaumige Konsistenz
- Tiefkühlstabil



## ZUTATEN FÜR 1210 G

**150 g**

**1000 g** Ei(er)

Salz und Pfeffer

**60 g** Butter

## ZUBEREITUNG

1. Eier mit QimiQ Saucenbasis gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse eingießen und unter Rühren stocken lassen.
3. Nach Belieben garnieren und servieren.