



# RÜHREI



## QimiQ VORTEILE

- Glutenfrei
- Vermindert Verfärbungen
- Flaumige Konsistenz



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

75 g

8 Ei(er)

Salz und Pfeffer

60 g Butter

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis und Eier gut verrühren und 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.
4. **Tipp:** Mit gebratenem Speck servieren.