



# RÜHREI



## QimiQ VORTEILE

- Glutenfrei
- Vermindert Verfärbungen
- Flaumige Konsistenz



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**75 g** QimiQ Sahne-Basis

**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.