



Schnittlauch-Rührei Jiucài jī dan

Herkunft: China

Kategorie: Beilagen, Eierspeisen

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Bund Schnittlauch
- 8 Ei(er)
- 1 EL Sojasauce hell
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer weiß
- 2 EL Schlagsahne

Vorbereitung

Den Schnittlauch waschen, säubern und in 2 cm-Stücke schneiden. Die Eier mit etwas Öl in eine Schüssel schlagen, mit der Sahne und der Sojasauce, am besten mit einem Schneebesen, schaumig rühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch zur Eimasse geben und unterrühren.

Zubereitung

Eine heiße Pfanne zweimal in Öl ausschwenken und die Eier hineingießen. Mit dem Spatel hin- und herschieben, bis die Masse stockt, den Wok vom Feuer nehmen, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und sofort servieren.



Schnittlauch-Rührei