Rührei mit grünem Spargel

5 Min		12 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 2 Portionen

- 6 Stangen grüner Spargel
- 6 Eier
- 1 EL Butter
- Salz

nach Belieben:

- Parmesan

Zubereitung:

1. Wasche den Spargel und schneide die Enden ab. Schneide ihn in 2-3 cm große Stücke.
2. Erhitze etwas Butter in einer Pfanne. Brate die Spargelstücke darin 3 Minuten an.
3. Schlage die Eier in eine Tasse auf und verquirle sie. Gib sie in die Pfanne.
4. Verrühre das Ei mit dem Spargel und lass es dann bei mittlerer Hitze stocken. Verrühre es dabei behutsam.
5. Würze das Spargel-Rührei mit Salz und Pfeffer. Wir reiben am Ende gern noch frischen Parmesan darüber.