

Kräuter- rührei

im Körbchen



ZUTATEN FÜR 12 KÖRBCHEN:

1 Ei (Größe M)
250 g Mehl
125 ml lauwarmes Wasser
4 EL Olivenöl
1 Prise Salz
-
10 Eier (Größe M)
4-6 Blätter Salbei
½ Bund Schnittlauch
2 EL Sahne
3 EL Butter
Salz
Pfeffer
Kresse für die Deko (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und für mindestens 10 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten – danach auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und möglichst dünn ausrollen.
 2. Außerdem ein Muffinblech einfetten und 12 gleich große Kreise aus dem Teig ausstechen, um diese in den Mulden zu platzieren – aus den Teigresten kleine ovale Hasenohren ausschneiden (diese auf ein zusätzliches Blech mit Backpapier verteilen).
 3. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen und die Teigkörb-
- chen für 8–10 Minuten, als auch Hasenohren für 6–8 Minuten darin goldbraun backen.
4. Die Kräuter für das Rührei fein hacken und mit Eiern, Salz, Pfeffer und Sahne verquirlen – zudem Butter in einer Pfanne schmelzen.
 5. Anschließend die Eimasse in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter sanftem Rühren stocken lassen. Danach möglichst warm in die gebackenen Teigkörnchen füllen und mit Hasenohren und Kresse dekorieren.