

Rührei mit Fenchel und Feigen:

Zutaten: für 4 Personen

1 Fenchel
2- 4 Feigen, auch getrocknete
4 - 6 Eier
20 g Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Butter in einem Tiegel leicht anbräunen.
Fein geschnittener Fenchel inkl. des Krautes anschwitzen.
Danach kleingeschnittene Feigen hinzufügen.

Zum Schluss die Eier hinzufügen und alles unterrühren, bis die Eier fertig gegart sind.
Zum Schluss noch etwas Butter an den Tiegelrand streichen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.