



Besser essen.
Besser leben.

Spiegelei oder Rührei

👤 2 Personen ⌚ 5 Minuten 🍳 einfach

Zutaten

Spiegelei

2 Stck. Eier

1 TL Butter

1 Prise Salz

1 Prise AMC Pepper Trio, alternativ
Pfeffer

Rührei

2 Stck. Eier

100 ml Milch

1 Stck. Tomate

1 Stange(n) Schnittlauch

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer



Zubereitung

Spiegelei braten

1. Opan auf die Navigeno stellen. Anschließend die Navigeno auf Stufe 6 drehen und die Butter in die noch kalte Opan geben.
2. Sobald die Butter komplett zerschmolzen ist und aufgehört hat Bläschen zu bilden, das Ei hineinschlagen. Anschließend kann die Navigeno komplett ausgeschaltet werden. Die Spiegeleier für ca. 2-3 Minuten auf der Opan braten lassen.

Rührei

3. Die Eier, Milch und das Salz und Pfeffer in den Quickcut geben und gut verrühren. Die Tomaten und den Schnittlauch fein schneiden.
4. Opan auf die Navigeno stellen. Anschließend die Navigeno auf Stufe 6 drehen und die Butter in die noch kalte Opan geben.
5. Sobald die Butter komplett zerschmolzen ist und aufgehört hat Bläschen zu bilden, die Ei-Mischung in die Opan geben. Anschließend kann die Navigeno komplett ausgeschaltet werden. Das Rührei direkt nach dem reingeben vorsichtig verrühren.
6. Die Tomaten und den Schnittlauch dazugeben.

Verwendete Produkte



Quick Cut



oPan 24cm abnehmbarer Stielgriff



Navigenio