



## Rührei mit gehobeltem Trüffel und Fleur de Sel

### Zutaten Rührei für 2 Personen:

4 Eier  
3 Eßl Sahne  
2 Tropfen Trüffelöl  
10 g Butter  
10 g Trüffel zum Hobeln  
Fleur de Sel

### So wird's gemacht

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne, Trüffelöl und zwei Prisen Fleur de Sel hinzufügen. Mit einer Gabel kräftig aufschlagen. In einer Pfanne die Butter erhitzen, die Eier einlaufen lassen und unter ständigem Rühren, stocken lassen. Wenn nötig, nochmals mit Salz abschmecken. In ein kleines Gläschen füllen und mit gehobeltem Trüffel ausgarnieren.

Alternativen, wobei jeweils das Trüffelöl und der gehobelte Trüffel entfällt:

**RÜHREI MIT 100G NORDSEEKRABBen UND SCHNITTLAUCH**  
**RÜHREI MIT OLIVENSALZ UND 20 G GERIEBENEM PECORINO**

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 7 Minuten