

# Rührei mit Speck

*Zubereitungszeit:*

*Viertel Stunde.*

*Dazu ist zu sagen:*

*Nach Art des Hauses.*

*Reicht für 2 Personen.*

- |           |  |   |
|-----------|--|---|
| <b>1.</b> | 1 kleine Zwiebel   | hacken und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.   |
| <b>2.</b> | Etwas Speck  | würfeln und mit den Zwiebeln anbraten.  |
| <b>3.</b> | Währenddessen $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch                           | klein schneiden.  |
| <b>4.</b> | 4 Eier, Salz, Pfeffer, Paprika rosenscharf, $\frac{1}{2}$ TL Majoran, $\frac{1}{2}$ TL Schabziegerklee | verquirlen und in die Pfanne geben. Rühren bis das Ei gestockt ist und die gewünschte Konsistenz hat. |
| <b>5.</b> | Die frischen Kräuter   | unter das fertige Rührei mischen, noch einmal abschmecken, servieren und schmecken lassen.            |

# Kräuterquark

*Zubereitungszeit:*

*10 Minuten.*

*Dazu ist zu sagen:*

*Lecker Brotaufstrich.*

*Reicht für 4 Personen.*

- |           |  |                                 |
|-----------|--|---------------------------------|
| <b>1.</b> | 1 Packung Quark (20%) mit genausoviel cremigem Joghurt oder Frischkäse | verrühren.                      |
| <b>2.</b> | $\frac{1}{2}$ Zwiebel  | hacken und zum Quark geben.     |
| <b>3.</b> | Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, $\frac{1}{2}$ TL Schabziegerklee  | pikant abschmecken.             |
| <b>4.</b> | $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, $\frac{1}{2}$ Bund Dill                 | klein schneiden und dazu geben. |
| <b>5.</b> | Frühstücksquark  | servieren und schmecken lassen. |