



Salami-Trüffel-Rührei | Rezept

1 Packung WIESENHOF Geflügel-Salami Classico

8 Eier

Salz

125 ml Mineralwasser

schwarzer Pfeffer

2 EL Trüffelöl

60 g Pecorino-Käse oder Parmesan-Käse am Stück

3 EL Schnittlauchröllchen zum Garnieren

Schritt 1

Salamischeiben in Streifen schneiden. Eier mit Mineralwasser, wenig Salz und reichlich Pfeffer verschlagen.

Schritt 2

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Eiermasse hineingießen und etwas stocken lassen.

Schritt 3

Salami darüber streuen. Käse mit einer groben Reibe darüber reiben. Eimasse stocken lassen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.