Gebratene Rührеier mit Kürbis und Steckrübe



Mit leckerem Kürbis

Ein einfaches Rezept.

Für das ich Gemüse verwende solches, das von manchen Personen nicht so häufig verwendet wird.

Kürbis sollte in der Saison in Herbst und Winter allerdings bei allen schon richtig angekommen sein.

Aber Steckrübe wird eigentlich weniger verwendet. Obwohl man sie gut als Beilage, in Würfel geschnitten und gekocht oder als Stampf sehr gut servieren kann.

Ich habe beide Gemüse in sehr kleine Würfel geschnitten und in der Pfanne gebraten.

Eier darüber, würzen, fertig ist ein schnelles, sehr schmackhaftes Gericht.

Gebratene Rührеier mit Kürbis und Steckrübe



8. Dezember 2020
von Thobie
Kategorie Eierspeisen
Personen
2
Zubereitungszeit
15 Minuten
Garzeit
10 Minuten
Gesamtzeit
25 Minuten



Zutaten

- 6 Eier
- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 300 g Steckrübe
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Schnittlauch
- Öl

Anleitung

1. Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.
2. Schnittlauch kleinschneiden.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin unter Rühren einige Minuten kross anbraten.
4. Eier aufschlagen und darüber geben. Alles gut vermischen und noch einige Minuten braten.
5. Mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
6. Gericht auf zwei Teller verteilen.
7. Mit Schnittlauch garnieren.
8. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Ei,
Hokkaido,
Kürbis,
Steckrübe

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/08/gebratene-ruehreier-mit-kuerbis-und-steckruebe/