

Brokkoli mit Rührei

Für vier Personen:

Brokkoli
10 Cocktailtomaten
1 Zwiebel
4 Eier
100 ml Milch
2 EL Butter
1 Prise Kurkuma
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Brokkoli in kleine Röschen schneiden und für 10 Minuten in Salzwasser kochen. Zwiebel schälen, Tomaten waschen und beides klein schneiden.
2. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel mit den Tomaten anrösten. Den gekochten Brokkoli dazugeben, salzen und pfeffern, mit Kurkuma verfeinern. Das Ganze für ca. 5 Minuten anbraten.
3. Danach die Masse auf eine Hälfte der Pfanne schieben. In der freien Hälfte die Eier stocken und etwas braun werden lassen. Anschließend alles in der Pfanne vermengen.