



Pesto Rührei

Pesto Rührei

2 Eier

1 Esslöffel Leverno Bio Pesto alla Genovese

Etwas Olivenöl oder Butter (zum Braten)

Salz, Pfeffer

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Optional:

Nach Belieben Frische Kräuter

Nach Belieben Parmesan

Nach Belieben Tomaten

Pesto Rührei

1.

Entweder die Eier mit 1 EL Pesto verquirlen oder wenn es sich um Resteverwertung handelt, die Eier direkt in das fast leere Pesto Glas schlagen. Das Glas fest verschließen und kräftig schütteln, bis sich die Eier und das Pesto gut vermischt haben.

Etwas Olivenöl oder Butter in einer Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen. Die Pesto-Ei-Mischung in die heiße Pfanne gießen und kurz stocken lassen.

Das Ei vorsichtig rühren, bis es die gewünschte Konsistenz erreicht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Parmesan, Kräutern oder Tomaten verfeinern.