

Roerei met hüttenkäse

Voor 2 personen / ontbijt of lunch

Ingrediënten:

- 4 eieren
- 4 el hüttenkäse
- Olijfolie
- Peper en zout
- 3 stengels bieslook, gewassen

Bereidingswijze:

1. Giet de hüttenkäse af.
2. Klop de eieren, hüttenkäse, zout en peper door elkaar.
3. Doe een paar druppels in een anti-aanbakpan en verdeel de druppels met een spatel.
4. Verhit de olie en schenk het eimengsel in de pan.
5. Bak het mengsel tot de bodem net gestold is.
6. Roer het voorzichtig los en bak nog iets langer tot ook de rest is gestold.
7. Knip de gewassen bieslook boven de roerei.
8. Serveer het direct.

