

Frühstück / super schnell /

Parmesanrührei mit Bresaola

DAS Standardfrühstück der letzten Tage. Ich bin eigentlich überhaupt nicht so für herzhaftes Frühstück zu haben. Ähnlich wie Flynn, stehe ich morgens mehr so auf das [Nutella](#)-Brot. Aber in letzter Zeit kann ich nicht genug von diesem Parmesanrührei bekommen und Flynn ist, zu meiner Überraschung, auch ganz begeistert.

Zutaten für 4 Portionen

- 8 Scheiben - Brot
- 6 - Eier
- 100 gr - Parmesan, gerieben
- 8 Scheiben - Bresaola
- 0.5 - Avocado
- 1 EL - Schnittlauch, fein geschnitten
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Eier in einer Schale aufschlagen, salzen und pfeffern und in die heiße Pfanne geben. Den Parmesankäse hinzufügen. Das Ei kurz stocken lassen, bevor es umgerührt wird. Nach ca. 3-4 Minuten sollte das Ei fertig sein.
2. Brote mit jeweils einem EL Avocado beschmieren und mit 2 Scheiben Bresaola, pro Brot, belegen. Das Rührei draufgeben und das Ganze mit einem Brot abschließen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia