



Rührei vom Strauß

- vorsichtig das Straußenei mit dem Bohrer nur von einer Seite öffnen, ca. 2 cm
 - die Eischale abspülen, damit keine Eierschale in das Rührei fällt
 - mit dem Strohhalm Luft in das Ei blasen und mit der Öffnung nach unten heraus schütteln
 - mit dem Schneebesen Luft in das Rührei schlagen
 - Zutaten** : ¼ Liter Schlagsahne, Tomatenwürfel, Schinkenwürfel und Zwiebellauch nach Bedarf , sowie mit Salz und Pfeffer gut abschmecken
 - 25 min bei Umluft 200° C in der Auflaufform im Backofen backen
- Mit Fladenbrot und Kräuterbutter servieren!