



Putenbacon mit Kräuterrührei

1 Packung WIESENHOF Putenbacon
1 EL Butter
1 kleine Zucchini, in Scheiben
Salz, schwarzer Pfeffer
6 Eier (Größe M)
50 ml Mineralwasser
2 EL Thymianblättchen
1 Bund Basilikum

Schritt 1

Putenbaconstreifen halbieren, in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Butter in der Pfanne zerlassen, Zucchinischeiben darin kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 2

Eier mit Mineralwasser, Thymian, Salz und Pfeffer verquirlen. Über die Zucchini gießen. Putenbacon darauf verteilen. Alles bei mittlerer Hitze stocken lassen.

Schritt 3

Basilikumblättchen in Streifen schneiden, über dem Rührei verteilen und servieren.