



### **Salami-Trüffel-Rührei**

1 Packung WIESENHOF Geflügel-Salami Classico  
8 Eier  
Salz  
125 ml Mineralwasser  
schwarzer Pfeffer  
2 EL Trüffelöl  
60 g Pecorino-Käse oder Parmesan-Käse am Stück  
3 EL Schnittlauchröllchen zum Garnieren

#### **Schritt 1**

Salamischeiben in Streifen schneiden. Eier mit Mineralwasser, wenig Salz und reichlich Pfeffer verschlagen.

#### **Schritt 2**

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Eiermasse hineingießen und etwas stocken lassen.

#### **Schritt 3**

Salami darüber streuen. Käse mit einer groben Reibe darüber reiben. Eimasse stocken lassen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.