

Huang-Gua-Chao-Dan

Rührei mit Gurkenscheiben

Es gibt Tagen wo man aus der Not erfinderisch sein muss. Ein gutes Beispiel lautet: Wenn man nach dem Feierabend fix und fertig vor dem geöffneten Kühlschrank steht und sieht, es gibt darin nichts mehr als zwei Eier und zwei Gurken. Keine Panik! Man kann trotzdem ein nahrhaftes Essen daraus machen.

Also, fangen wir an!

Zur Vorbereitung:

1. Die 2 Gurken schälen und in Scheiben schneiden.
2. Zwei Eier schön rühren.

Die Pfanne mit angemessenem Öl auf normales Feuer heizen. Gurkenscheiben in die Pfanne eingeben, mit Pfannenwender rühren für ca. 20 Sekunden und dann die gerührten Eier eingeben und schnell die beiden vollständig mit etwas Salz vermengen. Das Gericht ist fertig wenn das Rührei sichtlich geronnen ist. Guten Appetit!

Huang-Gua-Chao-Dan

Scrambled eggs with cucumber slices

There are days when you have to be inventive from necessity. A good example: when you get home from work, dog-tired, stand before the opened fridge and see that there is nothing left except two eggs and two cucumbers. Don't panic! You still can cook something nutritious despite the precarious situation.

Let's begin!

As preparation:

1. Peel and then slice the cucumber.
2. Well mix two eggs with some salt.

Heat the pan with suitable amount of oil on normal fire. Put in the cucumber slices, fry them using a spatula for about 20 seconds and then pour in the mixed eggs, well mix the both with some salt. The dish is ready when the scrambled eggs are obviously done. Enjoy your meal!

德英中互译 • German / English / Chinese