Rezept

Rührei mit Kräuterseitlingen

Ein Rezept von Rührei mit Kräuterseitlingen, am 27.04.2024

Zutaten

250 g	Kräuterseitlinge (ersatzweise Egerlinge)
1 kleiner Zweig	Rosmarin (oder 1 TL getrockneter Rosmarin)
	Pfeffer
2 EL	Milch
6	Basilikumblätter
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
	Salz
4	Eier
1 TL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, abreiben und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Rosmarin abbrausen, die Blätter abstreifen und hacken.

2. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Pilze hineingeben und bei mittlerer Hitze 3-4 Min. braten. Knoblauch und Rosmarin hinzufügen und kurz mitbraten. Salzen und pfeffern.

3. Inzwischen die Eier mit Milch, Salz und Pfeffer verquirlen. Die Pilze an den Pfannenrand schieben. Die Butter in der Pfanne zerlassen, die Eiermilch hineingießen und bei milder Hitze in 3-4 Min. stocken lassen, dabei die Eiermasse vom Rand her in die Mitte zusammenschieben. Das Rührei mit den Pilzen anrichten. Die Basilikumblätter abreiben, grob zerzupfen und obenauf streuen.