Rezept

Brezengröstl

Ein Rezept von Brezengröstl, am 25.04.2024

Zutaten

4	frische oder 1 Tag alte Brezen
300 g	Austernpilze oder Zucchini (wer mag, sonst 1 Paprika mehr nehmen)
	Salz
	1/2 Bund Schnittlauch
150 g	saure Sahne oder Crème fraîche
	je 1 rote und gelbe Paprikaschote
3 EL	Butter
1 EL	Öl
	Pfeffer
2	Eier (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Von zu salzigen Brezen das Salz abstreifen. Brezen in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprikaschoten waschen und aufschneiden. Stiel und Trennhäutchen samt den kleinen Kernen herauslösen. Paprika in dünne Streifen schneiden. Nach Belieben von den Pilzen die zähen Stiele abschneiden, die Pilze ebenfalls in Streifen schneiden. Oder die Zucchini waschen, putzen und in Streifen schneiden.

2. In einer großen Pfanne 2 EL Butter und 1/2 EL Öl erhitzen. Die Brezenscheiben darin bei starker Hitze in 2-3 Minuten knusprig braten, aus der Pfanne nehmen. Übrige Butter und restliches Öl erhitzen. Paprika und eventuell Pilze oder Zucchini einrühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 3 Minuten braten, bis sie bissfest sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Brezen untermischen und wieder erhitzen.

3. Den Schnittlauch waschen und trocken schütteln, in Röllchen schneiden und mit Eiern und saurer Sahne oder Crème fraiche verrühren. Zu Brezen und Gemüse geben und unter Rühren nur stocken, aber nicht trocken werden lassen. Dazu grünen Salat oder Gurkensalat essen.