

Rezept

# Champignonrührei

Ein Rezept von Champignonrührei, am 06.07.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> braune Champignons	<b>4</b> Eier
<b>3 EL</b> Milch (3,8 % Fett)	<b>1/2 Pck.</b> gemischte gehackte TK-Kräuter
Salz	Pfeffer
<b>2 EL</b> Öl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Die Champignons putzen, bei Bedarf abreiben und in Scheiben schneiden. Die Eier mit der Milch verquirlen. Die Kräuteriterrühren und die Eimasse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

2. Die Pilze in einer großen Pfanne im heißen Öl kurz andünsten. Die Kräuter-Ei-Mischung dazugeben und kurz in der Pfanne stocken lassen. Dann vorsichtig verrühren, bis die gesamte Eimasse fest ist. Sofort servieren.