

Rezept

Champignonrührei

Ein Rezept von Champignonrührei, am 20.04.2024

Zutaten

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