

Rezept

# Kräuterrührei mit Tomaten und Pilzen

Ein Rezept von Kräuterrührei mit Tomaten und Pilzen, am 02.11.2024

## Zutaten

### Für das Kräuterrührei

<b>20 g</b> junger Giersch (Wildkraut aus der Natur, ersatzweise Basilikum oder Rucola)	<b>1 Bund</b> Pimpinelle
<b>6</b> Eier	<b>½ Bund</b> Schnittlauch
Salz	<b>4 EL</b> Milch
	<b>1 EL</b> Butter

### Für die Tomaten und Pilze

<b>2</b> Zwiebeln	<b>300 g</b> Champignons
<b>1 kg</b> Tomaten	<b>1 EL</b> Öl
Salz	Pfeffer
<b>½ TL</b> getr. Thymian	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Für das Rührei Giersch und Pimpinelle waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
2. Für die Tomaten und Pilze die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Champignons putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und würfeln, dabei die Stielansätze entfernen.
3. Für das Rührei die Eier mit der Milch in einer großen Schüssel verquirlen. Die Kräuter untermischen und alles mit Salz würzen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen und die Eiermilch in die Pfanne gießen. Sobald sie zu stocken beginnt, mit einem Pfannenwender grob zerstoßen.
4. In einer zweiten beschichteten Pfanne das Öl erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Pilze hinzufügen und ca. 3 Min. mitdünsten. Tomaten dazugeben und alles offen ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und, falls nötig, etwas Flüssigkeit abgießen. Die Tomaten und Pilze zum Kräuterrührei servieren.