

## Rezept

# Makkaroni-Pilz-Gröstl

Ein Rezept von Makkaroni-Pilz-Gröstl, am 29.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> kurze Makkaroni oder dünne Penne	Salz
<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1</b> kleines Bund Petersilie	<b>100 g</b> geräucherte Schinkenwürfel
<b>250 g</b> Egerlinge (ersatzweise Champignons)	<b>2 EL</b> Olivenöl zum Braten
<b>2</b> Eier (Größe L)	<b>3 EL</b> Milch oder Sahne
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>3 EL</b> geriebener Käse, z. B. Bergkäse oder Emmentaler	<b>1/2 TL</b> Kümmelsamen (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

## Zubereitung

1. Die Makkaroni in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen, in ein Sieb abgießen, unter kaltem Wasser abkühlen und abtropfen lassen.
2. Während die Nudeln garen, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Schinkenwürfel mischen. Die Egerlinge putzen und trocken abreiben. Die Stiele kürzen und die Hüte in sehr dünne Scheiben schneiden.
3. Das Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen. Die Egerlinge darin 3-4 Min. anbraten. Die Schinkenmischung dazugeben und ca. 3 Min. mitbraten. Die abgetropften Makkaroni untermischen und mitbraten. Alles kräftig pfeffern und vorsichtig salzen.
4. Die Eier mit der Milch oder Sahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskat und dem geriebenen Käse mischen. Eiermischung über die Makkaroni gießen, untermischen und ganz leicht stocken lassen. Das Makkaroni-Pilz-Gröstl nach Belieben mit Kümmel bestreuen und sofort in der Pfanne servieren.