

Rezept

Rührei mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Rührei mit Pfifferlingen, am 19.04.2024

Zutaten

600 g Pfifferlinge

3 EL Butter

6 Eier (M)

Pfeffer

1 Bund Schnittlauch

5 EL Sahne

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Pfifferlinge putzen und trocken abreiben, kleine Pilze ganz lassen, größere vierteln oder klein schneiden. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. In einer Pfanne 2 EL Butter zerlassen und die Pilze darin bei starker Hitze in ca. 2-3 Min. goldbraun braten. Mit der Sahne ablöschen und warm halten.
2. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Gabel kräftig durchschlagen, bis sich Eiweiß und -gelb gut verbunden haben. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Eiermasse darin bei schwacher Hitze stocken lassen, dabei die Eier mit einem Holzspatel immer wieder vom Pfannenrand zur Mitte hin durchrühren.
3. Die Pfifferlinge mit dem Rührei mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Schnittlauch garnieren und nach Belieben mit geröstetem Toastbrot servieren.