

Rezept

# Sauerteig-Stulle mit gebratenen Kräuterseitlingen und gekochtem Ei

Ein Rezept von Sauerteig-Stulle mit gebratenen Kräuterseitlingen und gekochtem Ei, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Ei (L)	<b>150 g</b> Kräuterseitlinge (ersatzweise Champignons)
<b>2</b> Frühlingszwiebeln	<b>4</b> Walnusskerne
<b>1 TL</b> Rapsöl	Salz
Pfeffer	<b>1 Scheibe</b> Sauerteigbrot (ca. 80 g)
<b>1 EL</b> saure Sahne	einige Basilikumblätter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Portion | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal, 26 g F, 22 g EW, 37 g KH

## Zubereitung

1. Das Ei wachswweich kochen und kalt abschrecken. Die Pilze putzen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden.
2. Die Walnüsse in einer beschichteten Pfanne rösten, bis sie duften, dann herausnehmen. Das Rapsöl in der Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Wenn sie braun werden, die Zwiebelringe zugeben, alles salzen und pfeffern.
3. Brot toasten. Die Walnüsse hacken und mit der sauren Sahne mischen, Basilikum waschen und aufs Brot legen. Das Ei pellen.
4. Pilze auf dem Brot verteilen und die Walnusssahne darüberträufeln. Das wachswweiche Ei vorsichtig halbieren und auf dem Brot anrichten, mit Pfeffer übermahlen und salzen.