Rezept

Waldpilz-Frittata

Ein Rezept von Waldpilz-Frittata, am 02.06.2025

Zutaten

500 g	gemischte Waldpilze (z. B. Maronenröhrlinge, Pfifferlinge, Steinpilze)
5	Beifußblätter
8	Eier
	Salz
2 EL	Butter
einige Stängel	Melde
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Bund	Petersilie
100 g	Manchego (span. Schafskäse)
80 ml	Milch
	Pfeffer
4 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze mit einem Pinsel abbürsten oder trocken abreiben und putzen, die Stielenden sowie weiche Schwämme bei größeren Exemplaren (z. B. bei Maronen und Steinpilzen) entfernen. Die Pilze in Scheiben oder Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und das dunkle Grün abschneiden. Den weißen Teil und das helle Grün in Stücke schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Beifußblätter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Käse reiben.

2. Eier, Milch, Salz und Pfeffer verrühren. Petersilie, Beifuß und den Käse untermischen. Den Backofen auf 190° vorheizen.

3. Jeweils etwas Butter und Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Pilze darin portionsweise bei starker Hitze anbraten und herausnehmen. Dann die Frühlingszwiebeln im verbliebenen Bratöl anbraten. Die Pilze hinzufügen und erhitzen. Die Eier-Kräuter-Masse darübergeben. Den Pfannengriff dick mit Alufolie umwickeln und die Frittata im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen, bis die Eiermasse gestockt ist.

4. Die Melde waschen, trocken schütteln und nach Belieben zerzupfen. Die Frittata vorsichtig vom Pfannenrand lösen, auf einen großen Teller gleiten lassen, mit Melde garnieren und in Stücke schneiden. Dazu schmeckt ein frischer Blattsalat.