

GERÖSTETE EIERSCHWAMMERLN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Eierschwammerln / Pfifferlinge
- 100 g Speckwürfel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Eier
- 2 EL Sahne /Obers
- 4 Toastscheiben
- Salz
- Pfeffer
- etwas Rapsöl
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die Eierschwammerl waschen, putzen, große Pilze halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in wenig heißem Rapsöl anrösten. Speckwürfel und Eierschwammerln zugeben und solange bei mittlerer Temperatur mitrösten, bis alle Flüssigkeit die aus den Pilzen austritt verkocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier aufschlagen, salzen, Sahne zugeben und mit der Gabel versprudeln. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Eier hineingießen, zuerst etwas stocken lassen, danach vorsichtig mit einer Gabel verrühren.

Toastscheiben im Toaster goldbraun rösten, auf Tellern anrichten, mit Eierspeise belegen, geröstete Pilze darüber geben und mit Schnittlauch bestreut servieren.