# Rührei mit Pfifferlingen

**Pilz-Gerichte » Pfifferling-Gerichte**

## Zutaten (4 Personen)

» 250g Pfifferlinge
» 1/2 Bund Lauchzwiebel(n)
» 5 Ei(er)
» 50ml Milch
» 1 EL Butter/Margarine
» 1 EL Thymian
» Salz & Pfeffer

## Bewertung

**Beschaffung**
manchmal im Discounter

**Kosten**
bis 5€

**Schwierigkeitsgrad**
Einsteiger

**Warte-Zeit**
bis zu 15min

**Zubereitungszeit**
bis 30min

## Zubereitung

Vorbereitung

- Pfifferlinge putzen
- Pilze evtl. etwas klein schneiden
- Lauchzwiebeln waschen, putzen, in Stücke schneiden
- Thymian waschen, von den Stielen zupfen
- Eier mit Milch verquirlen

Fertigstellung

- Butter erhitzen
- Lauchzwiebeln kurz andünsten
- Pfifferlinge zufügen
- Pilze braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist
- Eier zugeben, unter gelegentlichem Rühren stocken lassen
- Gericht salzen und pfeffern

- Rührei mit Thymian bestreut servieren

Nährwerte: 151kcal/E12g/F12g/KH1g pro Portion

angelegt am: 14.09.2010 Rezept-Nr: 2350

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke