

# 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