

Rührei mit Pfifferlingen



Zutaten für 2 Personen:

150 g frische Pfifferlinge (brutto)
1/2 EL Olivenöl
1/2 EL fein geschnittener Lauch, ersatzweise Schalotten
1/2 Knoblauchzehe
2 größere Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 EL fein geschnittene frische Petersilie
2 Toastbrote oder zwei Toastie-Hälften
1/4 einer Tomate (optional)

1. Bei den Pfifferlingen mit einem Gemüsemesser den Fuß einkürzen. Braune und harte Stellen großzügig wegschneiden. Lamellen mit Küchenpinsel säubern, Kopf mit Küchenpapier abreiben. Nicht waschen. In gleichmäßige kleine Stückchen schneiden.

2. Lauch und Knoblauch in sehr feine Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken.

3. Pfifferlinge in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl zusammen mit Lauch und Petersilie bei mittlerer Hitze braten. Nach einiger Zeit mehrmals schwenken. Wenn sie fertig gebraten sind, mit Salz und

Pfeffer würzen, nochmals durchschwenken und warm stellen.

4. Hitze zurücknehmen, Eier wie Spiegeleier in die Pfanne schlagen, nach kurzer Zeit mit einem Spatel die Dotter öffnen und alles vorsichtig mischen. Vom Feuer nehmen, salzen und pfeffern, die Pfifferlinge unterheben und auf dem getoasteten Brot anrichten.

5. Mit fein gehackter Petersilie bestreuen und optional mit Tomatenschnitzen belegen.

Hinweise:

Das Bild zeigt Rührei mit Pfifferlingen auf einer Toastie-Hälfte, mit Hilfe eines Servierringes in Form gebracht.

Das Putzen von Pfifferlingen ist leider sehr aufwändig, lohnt sich aber.

Als Faustregel kann man sich merken, dass man aus 500 g ungeputzten Pfifferlingen etwa 300 g geputzte gewinnt.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, kleine Gerichte, Pilze, vegetarisch, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.06.2024