

Rühreier mit Pfifferlingen



Zutaten:

300 g Pfifferlinge

8 Eier

etwas Butter zum braten

Salz und Pfeffer zum abschmecken

Schnittlauch

Brot oder Semmeln

Zubereitung:

1. 300 g Pfifferlinge gründlich reinigen.
2. In einer Pfanne anbraten, damit das überschüssige Wasser verdunstet.
3. Nach ein paar Minuten, wenn die Pfifferlinge trocken sind, Butter hinzufügen und für ca. 15 Minuten leicht anbraten. Während dieser Zeit werden die Pilze goldbraun. Wenn man die Pilze länger anbrät werden sie braun und bekommen eine härtere Konsistenz. 8 Eier hinzugeben und braten.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Schnittlauch untermischen und mit Brot oder Semmeln servieren.