

Pilzpfanne



Pilzpfanne mit gemischten Pilzen, Gemüse, Eiern und Kräutern

Ein einfaches Rezept, das vermutlich eines der schnellsten von mir ist und eher der Resteverwertung dient. Vielleicht haben Sie von einem anderen Gericht noch Pilze übrig. Eier hat man eigentlich immer in der Küche. Und die anderen Zutaten sollten auch im Gemüsefach vorhanden sein, dazu einige frische Kräuter, die Sie auch gern variieren können, wenn Sie die aufgeführten nicht vorrätig haben. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 500 g gemischte frische Pilze, z.B. chinesische Stockschwämmchen, Reisstrohpilze, Austernpilze, Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons (bei Bedarf aus dem Glas oder der Dose)
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen

- 2 Lauchzwiebeln
- einige Zweige frischer Thymian
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 6 Blätter frischer Salbei
- 4–5 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Parmesan
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: 30 Min.



Kleingeschnittene Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebeln

Schälen Sie die Zwiebeln und Knoblauchzehen und schneiden sie mit den Lauchzwiebeln klein.



Gemischte Pilze

Braten Sie die Pilze in einer Pfanne mit Butter für 10–15

Minuten an, damit sie etwas braun werden. Nehmen Sie sie aus der Pfanne heraus und stellen sie warm. Dann geben Sie das Gemüse in die Pfanne und braten es ebenfalls braun an. Geben Sie dann die Pilze hinzu. Geben Sie die kleingeschnittenen Kräuter hinzu. Dann würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer und lassen alles einige Minuten köcheln.



Pilz-Gemüse-Mischung mit Kräutern

Dann geben Sie die Eier, die sie in einer Schüssel verquirlt haben, hinzu, garen alles ein wenig und vermischen es. Nochmals nachwürzen.

Auf je einem Teller anrichten, kleingeschnittenen Parmesan und Schnittlauch darüber geben.