Eierspeis mit Pilzen

Ein einfaches vegetarisches Rezept: Diese Eierspeis mit Pilzen und Petersilie ist im Handumdrehen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

260 g	Steinpilze
4 Stk.	Eier
1 Stk.	Tomate
1 Handvoll	Oliven
2 EL	Petersilie
2 EL	Schlagobers
50 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Eierspeis mit Pilzen zuerst die Steinpilze sorgfältig putzen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trockenschleudern und fein hacken.

2. Ein Drittel der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin 4-5 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie abschmecken. Vom Herd nehmen und warm stellen.

3. Eier mit Obers, Salz und Pfeffer verrühren. Die restliche Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Eiermasse darin leicht stocken lassen. Mit einem Pfannenwender mehrmals hin und her schieben.

4. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in kleine Stücke schneiden. Oliven nach Belieben halbieren. Tomaten, Oliven und Steinpilze dazugeben und alles kurz vermengen.

Die Eierspeis herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Die Eierspeis mit Pilzen schmeckt nicht nur als leichte Zwischenmahlzeit, sondern kann auch schon zum herzhaften Frühstück serviert werden.