

# Rührei mit Pfifferlingen

Manche Gerichte sind viel raffinierter als sie auf den ersten Blick scheinen. Das Rezept für Rührei mit Pfifferlingen ist ebenso einfach wie köstlich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
120 g	Pfifferlinge
1 Prise	Schnittlauch
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für das Rührei mit Pfifferlingen zuerst die Pfifferlinge gründlich putzen und klein schneiden. Zwiebel schälen und klein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken.
2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Pfifferlinge dazugeben und kurz mitdünsten. Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch verrühren und in die Pfanne geben.
3. Das Rührei etwas stocken lassen, dann mit einem Pfannenwender in der Pfanne hin und her schieben, bis es gar ist. Aus der Pfanne nehmen, anrichten und servieren.

## Tipp

Das Rührei mit Pfifferlingen auf getoastetem Ciabatta anrichten.