Steinpilze und Pfifferlinge mit Eiern und Bratkartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Schnelle, saisonale Pilzpfanne, so einfach und doch so schmackhaft

Zutaten

- 600 g geputzte gemischte Steinpilze und Pfifferlinge
- 80 g durchwachsender, gewürfelt
- 400 g kleine, gekochte Pellkartoffeln
- 80 g Frühlingszwiebeln, schräg in dünnen Ringen geschnitten
- 1 Tl Zitronensaft
- 2 Eier
- 3 El Pflanzenöl
- 2 Esslöffel Petersilienblättchen
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 El Schnittlauchröllchen
- Pfeffer aus der Mühle, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Pilze zunächst putzen, nicht waschen , sondern mit einer kleinen Bürste säubern; auf gleiche Größe schneiden. Die ausgekühlten Pellkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Den Speck mit etwas Pflanzenöl auslassen, anbraten. Die Kartoffelscheiben 1 - 2 min. mit braten, dann die Frühlingszwiebelringe und die Steinpilze für weitere 1 - 2 min. dazu geben. Die Pfifferlinge folgen lassen, 5 - 6 min.mit braten, mit Salz, Pfeffer würzen und mit Zitronensaft ablöschen.

Schritt5

(Ergibt eine fruchtige Note)

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Kurz vor dem Servieren die Petersilie zufügen und die Eier darüber schlagen. Einmal durchschwenken, ca. 1 min. stocken lassen.

Schritt8

Mit frischem Schnittlauch bestreut sofort servieren und mit einem bunten Blattsalat mit herzhaftem Kräuter - Joghurt - Dressing zu Tisch geben.

Rezeptart: Eierspeisen, Pilzgerichte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinpilze-und-pfifferlinge-mit-eiern-und-bratkartoffeln/