

Austernpilze in Käse-Eipanade

Dauer: Schnell Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

8	Eier
320 G	geriebener Emmentaler
	Salz
500 G	Austernpilze
	Butterschmalz zum Ausbacken

Verfasst von: Tatjana Rasbortschan

Zubereitung

1. Die Eier aufschlagen und mit dem geriebenen Käse mischen.
2. Anschließend alles mit dem Stabmixer aufmixen und mit etwas Salz würzen.
3. Die Butter in einer Pfanne zerlassen.
4. Die Austernpilze putzen, dicke Stiele wegschneiden.
5. Die Pilze mit einer Gabel durch die Käse-Ei-Masse ziehen und sofort in die Pfanne geben.
6. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten.