

FAMILIENHÄPPCHEN

RÜHREI MIT PILZEN

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Eier
- 1 Bund Petersilie
- 400g Champignons
- 8 Scheiben Raclettekäse
- 8 Brotscheiben
- Olivenöl
- Grobkörniges Meersalz
- Pfeffer

1. Ofen auf 180° vorheizen.
2. Champignons waschen und in der Mitte längs durchschneiden. In eine ofenfeste Form geben, mit Olivenöl beträufeln und salzen.
3. Champignons im Ofen 15 Minuten backen.
4. Eier verquirlen und in die Bratpfanne geben. Bei kleiner Stufe (!) langsam erhitzen und regelmässig umrühren.
5. Brotscheiben in den letzten 7 Minuten zu den Champignons auf das Blech legen.
6. Brot mit Olivenöl beträufeln und mit grobkörnigem Meersalz bestreuen.

Dazu: Grüner Salat mit einfachem Olivenöl-Zitronensaft-Dressing (und etwas grobkörniges Meersalz).