

Rührei mit Shiitakepilze

Rezept für 2 Personen

- | | |
|---------------------------------|---|
| - 2 EL Öl | in einer Pfanne erhitzen |
| - 2 Zwiebeln | fein hacken und glasig andünsten |
| - 1 Lauchstange | in feine Ringe schneiden und zugeben |
| - schwarzer Pfeffer | |
| - Salz | würzen |
| - ½ Bund Peterli oder Koriander | fein hacken und dazugeben |
| - ½ TL Kurkuma | darüber sträuen |
| - 200 g frische Shiitakepilze | in feine Scheiben schneiden und dazu geben, 1-2 Minuten mitbraten |
| - 4 Eier | verquirlen, darüber giessen und bei kleiner Hitze stocken |
| | Bei Bedarf nochmals mit Pfeffer und Salz würzen |