

Champignon-Lachs-Rührei

(klassisch & schnell)



Zutaten – 2 Personen

250 g frische Champignons

4 Eier

80–120 g geräucherter Lachs

1 EL Butter oder Öl

Salz, schwarzer Pfeffer

optional: etwas Schnittlauch oder Dill

1–2 EL Milch oder Sahne (macht das Rührei cremiger)

Zubereitung

Champignons putzen, in Scheiben schneiden.

Butter/Öl in großer Pfanne erhitzen, Champignons bei mittlerer bis hoher Hitze goldbraun braten. Leicht salzen, pfeffern.

Eier (optional mit Milch/Sahne) verquirlen, über die Champignons gießen.

Hitze reduzieren, Eier langsam stocken lassen und locker zusammenschieben.

Lachs in Streifen schneiden, kurz vor Schluss unterheben.

Abschmecken, Kräuter drüber – fertig.

Tipp: Nicht zu lange braten, sonst wird der Lachs trocken.

Dazu eine Scheibe Brot reichen. Mit 250 g Champignons ist es reichlich für 2 Personen.
Auf dem Teller ist eine Portion bei Gesamtmenge Champignons von 150 g (Restbestand)

