

Käse-Rührei mit Pilzen

Zutaten (für 4 Personen):

- 100 g gemischte Pilze
- Pflanzenöl
- 100 g (am Stück) Cheddar
- 6 Eier
- 100 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze scharf darin anbraten. Nach 1-2 Minuten die Hitze verringern und die Pilze fertig garen. Dabei salzen und pfeffern.

Käse in Späne hobeln. Eier und Milch in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen oder Mixstab gut verrühren. Nur leicht salzen, da der Käse schon eine salzige Note hat. Butterschmalz und Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Eimasse hineingeben und stocken lassen. Dabei mit einem Holzlöffel immer wieder etwas schieben. Wenn die Oberfläche noch gut feucht ist, die Pfanne vom Herd ziehen und den Käse hinzufügen. Alles vorsichtig und langsam miteinander vermengen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 13.01.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen