

Eierkuchen mit Obst

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Eierspeise

Pilze

Ungarn

- 6 Eier
- 150 g Pilze
- 150 g magerer Aufschnitt
- 2 tb Tomatenpüree
- Salz
- Pfeffer
- 1 Zweig Rosmarin
- 30 g Butter
- 1 tb geriebene Zwiebeln
- 50 g geriebener Käse

* QUELLE

- Ungarische Speisen
- früher und heute
- Gaswerke Budapest 1984
- Erfasst von:
- Roland Pötschke
- www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de
- /~Pötschke/

Den Aufschnitt schneidet man in dünne Streifen und gibt alles zu der in wenig Butter bedünsteten Zwiebel. Die zerschnittene Pilze, Salz, Pfeffer und Rosmarin werden hinzugefügt und zugedeckt 6 - 8 Minuten gedünstet. Die Eier werden gesalzen, schaumig geschlagen und dünne Eierkuchen daraus gebacken. Man streicht die Pilz-Fleischfüllung darauf und klappt sie aufeinander und streut geriebenen Käse darauf.