

# Herzhafter „Armer Ritter“ mit Rahmpilzen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein schmackiger, abendlicher „Singlesnack“, fleischlos, herzhaft und gesund

## Zutaten

- 4 Scheiben rustikales Bauernbrot oder Walnussbrot
- 300 g frische Pilze wie: Steinchampignons, Pfifferlinge, Shitake, Trompetenpilze, Maronen oder Steinpilze etc.
- (Nach Marktlage und Angebot)
- 40 - 50 g Butter
- 2 Eier mit 1 El Milch verklappert
- 40 g geriebener Bergkäse, Parmesan oder Gouda
- 1 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- ½ Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 Tl Zitronensaft
- 1 Becher Crème fraîche
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Rahmpilze:

### Schritt2

Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern; auf gleiche Größe schneiden.

### Schritt3

Die Zwiebel in Butter glasig anschwitzen und die Pilze dazu geben, etwas mit angehen, schmoren lassen.

#### **Schritt4**

Salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft würzen.

#### **Schritt5**

Bei geschlossenem Deckel 3 - 4 min. leise dünsten. Auf einem Küchensieb abgießen.

#### **Schritt6**

Den Sud wieder zurück in den Topf und Crème fraiche dazu geben. Leise 2 - 3 min. reduzieren lassen, und die Pilze wieder hinzufügen. Ev. leicht mit etwas Speisestärke binden, nachschmecken und den Schnittlauch unterrühren.

#### **Schritt7**

Nunmehr die Eier mit der Milch und dem geriebenen Käse verklappern, das Brot hinein geben und 1 - 2 min. durchziehen lassen. In schäumender Butter von beiden Seiten goldgelb braten.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Die Rahmpilze „üppig“ auf dem knusprigen Brot verteilen und sofort servieren.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** deftig, snack, üppig, warm, warm zu reichen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafter-armer-ritter-mit-rahmpilzen/>