Krosses Haselnuss Brot mit Steinchampignons und wachsweichem Ei

- **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 schneller, leckerer Single – Snack für ein leckeres Abendessen

Zutaten

- 4 Scheiben Haselnuss Brot
- 4 wachsweiche Eier
- 1 Handvoll Rauke, geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt
- 300 g geputzte, gesäuberte Steinchampignons
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1/2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1/2 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 2 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Champignons putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, vierteln oder halbieren.

Schritt2

In brauner Butter scharf anraten, etwas Zeitversetzt die Zwiebeln dazu geben.

Schritt3

Salzen pfeffern, appetitlich Farbe nehmen lassen; Schnittlauch unterschwenken.

Schritt4

Die Eier wachsweich ca. 4 min. kochen, pellen.

Schritt5

Das Brot in brauner Butter von beiden Seiten knusprig braten, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Mit etwas Rauke gleichmäßig belegen und darüber die Pilze verteilen. Obenauf jeweils 1 Ei setzen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krosses-haselnuss-brot-mit-steinchampignons-und-wachsweichem-ei/