



Schnittlauch-Rührei im Champignon-Kopf

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 Riesen-Champignons
- 6 Eier
- 1 dl Rahm
- 1 Bund Schnittlauch
- ½ dl Bouillon
- Butter, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Champignon-Stiele beim Ansatz abdrehen. Die Köpfe in eine ausgebutterte Form stellen. Eier, Schnittlauch, Rahm gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Champignon-Köpfe füllen. Die Bouillon auf den Boden der Form gießen. Im vorgeheizten Ofen während 20 Minuten bei 180 Grad auf der untersten Rille garen.

Servieren: Mit grünem Salat oder mit verschiedenen Gemüsen.