



Belegtes Brot mit Eierschwammerln und Nüssen



REZEPT

Zutaten für 2 Portionen:

200g Eierschwammerl
40g Tomaten
20g Walnüsse
10ml Olivenöl
2 große Scheiben Schwarzbrot (vorzugsweise Vollkorn)
2 Eier
1 rote Zwiebel
Salz, Pfeffer, frisch gehackte Petersilie

Zubereitung:

Eierschwammerl putzen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Walnüsse grob hacken. Die Eier in eine Schale schlagen und mit 2 EL Wasser verquirlen. Die beiden Brotscheiben in einer großen Pfanne beidseitig anbraten und auf zwei Tellern platzieren. Nun das Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel und Eierschwammerl darin anbraten, bis die ausgetretene Flüssigkeit vollständig verdunstet ist. Nun die verquirlten Eier zufügen und unter gelegentlichem Rühren stocken lassen. Den Pfanneninhalt nun mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Die Brote mit den Tomaten belegen. die Eierschwammerl–Ei–Masse gleichmäßig auf den Broten verteilen und mit den gehackten Walnüssen garnieren.

Tipp:

Als pikante Variante kann man auch Speck– oder Schinkenwürfel zufügen.