

Waldpilze geröstet mit Ei



Zutaten:	Zubereitung:
500 - 700 g Waldpilze	putzen und in dünne Scheiben schneiden.
1 Zwiebel	sehr fein hacken, zusammen mit
200 g Bauchspeck	fein gewürfelt in
1 Eßl Butter	glasig dünsten, die Pilze zugeben. Braten, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist und die Pilze leichte bräune angenommen haben.
2 Eßl Frischkäse	zugeben und schmelzen lassen
3-5 Eier	in eine Schüssel aufschlagen, mit
Salz, Pfeffer	und

1 Bund Petersilie	feingehackt, verquirlen. Das Ei über die Pilze geben und stocken lassen.
-------------------	--

Dazu passt Bauernbrot mit Butter