

4. Pfifferlingspfanne mit Rührei

Zutaten:

300 g Pfifferlinge
ein Bund Petersilie
2 Zwiebeln
etwas Butter
ein Becher Sahne
3 - 4 Eier
etwas Mehl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Pfifferlinge in eine Schüssel legen und diese mit Wasser füllen. Etwas Mehl hinzugeben bis das Wasser andickt und die Pilze sauber waschen.

Die kleingeschnittenen Zwiebeln in Butter goldgelb anschwitzen. Die Pfifferlinge dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Sahne verfeinern.

Das Rührei in einer separaten Pfanne nach Belieben zubereiten, alles auf einem Teller servieren und mit kleingehackter Petersilie bestreuen.

Marktplatz Templin

Homepage: <https://templin.de/freizeit/sehenswertes/marktplatz>

Adresse: Am Markt 19, 17268 Templin

Öffnungszeiten: Dienstags & Freitags: 8 - 16 Uhr.