



Dauer: Schnell
Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Tatjana Rasbortschan

## Zutaten

8	Eier
320 G	geriebener Emmentaler
	Salz
500 G	Austernpilze
	Butterschmalz zum Ausbacken

## Zubereitung

1. Die Eier aufschlagen und mit dem geriebenen Käse mischen.

- 2. Anschließend alles mit dem Stabmixer aufmixen und mit etwas Salz würzen.
- 3. Die Butter in einer Pfanne zerlassen.
- **4.** Die Austernpilze putzen, dicke Stiele wegschneiden.
- 5. Die Pilze mit einer Gabel durch die Käse-Ei-Masse ziehen und sofort in die Pfanne geben.
- **6.** Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten.