

Herzhaftes Frühstück für Zwei



Zutaten:

- 500 g Knödel (Reste vom Vortag)
- 4 Eier
- 300 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- 20 g Trüffel- oder Kräuterbutter
- 1 Frühlingszwiebeln
- Salz, Pfeffer
- Wer möchte: ½ Eisbergsalat, in Streifen geschnitten (mit etwas Balsam-Essig und Nuss-Öl angemacht)



Zubereitung

Die Knödel in Scheiben, dann in dicke Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in Streifen schneiden.

Nun die Champignons mit einem Küchentuch säubern und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel- und Pilzscheiben in einer Pfanne mit 20 g Butter anbraten. Bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten rührend goldgelb rösten.

Dann alles aus der Pfanne auf einen Teller geben.

Die Pfanne reinigen und wieder erhitzen. In der Pfanne die Knödelstücke mit 20 g (Trüffel-)Butter bei mittlerer Hitze goldgelb rösten.

Die Eier aufschlagen und mit der Zwiebel- und Pilzmischung zu den Knödeln geben. Den Deckel aufsetzen und 3 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebel fein schneiden.

Den Deckel abnehmen und die Frühlingszwiebeln, Salz und Pfeffer zugeben. Alles mit zwei Pfannenwendern zerrupfen und auf Teller verteilen.

Dazu etwas geschnittenen Eisbergsalat reichen.