

Knuspriges Reispapier-Rührei



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 16 Blätter Reispapier (Reispapier zum Braten und Frittieren)
- 4 Eier (Größe M)
- 80 g geriebenen Allgäuer Bergkäse g.U.
- 50 g Schwarzwälder Schinken g.g.A., gewürfelt
- Nach Belieben: Petersilie oder Schnittlauch, fein geschnitten
- 4 Champignons, fein geschnitten
- Öl zum Braten
- Salz & Pfeffer



Zubereitung

Reispapier 10 Sekunden in warmes Wasser tauchen.

Jeweils 2 Reispapiere übereinander in eine gefettete Pfanne legen.

Eier verquirlen und 5 EL auf das Reispapier streichen.

Darauf Kräuter, Schinkenwürfel, geriebenen Käse und Pilze verteilen. Salzen und pfeffern. Mit zwei eingeweichten Reispapierblättern bedecken und andrücken. Mit etwas Öl bepinseln und in einer heißen Pfanne auf beiden Seiten knusprig backen.

Mit den restlichen Zutaten ebenso verfahren.

Zum Servieren die knusprigen Reisblätter in Stücke schneiden und heiß servieren. Mit Petersilie garnieren.