

# Champignon-Weißwein-Pfanne, Eierkuchen, Radieschen-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Eierkuchen:**

200 g Mehl	2 Eier	100 ml Mineralwasser
2 Zweige Salbei	2 Zweige Liebstöckel	2 Zweige Oregano
1 Muskatnuss	2 EL Butter	1 Prise feines Salz

**Für die Champignon-Pfanne:**

400 g braune Champignons	1 Karotte	10 Cherrytomaten
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	150 ml trockener Weißwein
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Salbei
2 Zweige Liebstöckel	2 Zweige Oregano	$\frac{1}{4}$ TL Chiliflocken
$\frac{1}{4}$ TL edelsüßes Paprikapulver	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Radieschen-Salat:**

1 Bund Radieschen	3 EL Zitronen-Essig	1 TL Buchweizen-Honig
4 Zweige Zitronenmelisse	1 Beet Kresse	

**Für die Eierkuchen:**

Die Eier zusammen mit Mehl, Wasser, Muskat und Salz mit einem Schneebesen gut verquirlen bis ein glatter Teig entsteht. Salbei, Liebstöckel und Oregano abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Der Teig wird in zwei Phasen in die Pfanne gegeben. Erst eine Schicht Teig stocken lassen, mit gehackten Kräutern belegen und mit einer weiteren Schicht Teig stocken lassen. Bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Die Eierkuchen aus der Pfanne nehmen und mit einem Anrichtering ausstechen.

**Für die Champignon-Pfanne:**

Die Cherrytomaten halbieren und auf der Schnittseite in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Die Tomaten schmoren lassen und beiseitelegen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und in Stifte schneiden.

Karotten und Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Champignons mit einer Pilzbürste putzen und scharf anbraten. Lorbeer, Rosmarin und Paprikapulver in die Pfanne geben.

Mit Weißwein ablöschen und Tomaten dazugeben. Oregano und Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln, zupfen und unterheben. Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Radieschen-Salat:**

Die Radieschen waschen und in feine Scheiben hobeln. Zitronen-Essig und Honig mit einer kleinen Gabel zum Dressing vermengen und über die Radieschen geben. Die Zitronenmelisse abbrausen, fein hacken und mit geschnittener Kresse über die Radieschen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franziska Söhnholz am 27. August 2018