

Pfifferlinge auf knusprigem Toast

Für 2 Portionen

4 Scheiben Toastbrot	4 - 6 EL Butter	1 rote Zwiebel
50 g Pancetta oder Speck	2 EL Bratöl	250 g geputzte Pfifferlinge
1 Prise Gewürzsalz	1 Prise Pfeffermix	0,5 Bund glatte Petersilie
50 g Babyspinat	4 Eier	

Die Toastscheiben in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun und knusprig rösten. Währenddessen die rote Zwiebel in halbe Ringe schneiden und den Pancetta in Streifen schneiden. Bratöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Pfifferlinge hineingeben und bei hoher Hitze im heißen Öl anbraten. Nach kurzer Zeit Pancetta und Zwiebeln hinzufügen und mitbraten. Mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. Eine kleine Flocke Butter hinzufügen und weiterbraten, bis die Pfifferlinge eine schöne Farbe bekommen haben. Dann noch eine Flocke Butter dazugeben und schmelzen lassen. Die Petersilie grob hacken und zu den Pfifferlingen geben. Kurz mitrösten, dann den Babyspinat hinzufügen und kurz zusammenfallen lassen.

Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und leicht verquirlen. Die verquirlten Eier über die Pfifferlinge und den Spinat gießen und vorsichtig umrühren, bis die Eier anfangen zu stocken. Das Ei soll nicht allzu fest werden, jedoch, je nach Geschmack, durchgebraten sein. Das Ei soll die Pilze und den Spinat binden.

Die gerösteten Toastscheiben auf Tellern anrichten und die Pfifferling-Ei-Mischung darauf verteilen. Mit einer Prise Gewürzsalz und Pfeffermix abschmecken.

Steffen Hanssler am 12. September 2024