



# Pfifferling-Gemüse-Rührei

🕒 20–30 Min   

## Zubereitung

- 1 Pfifferlinge putzen und klein schneiden. Jungzwiebeln in Scheiben schneiden. Paprika in Streifen schneiden.
- 2 Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pfifferlinge, Jungzwiebeln und Paprika mit dem Kotányi Spice up my Salad Pfeffer-Kräuter Gewürz kurz anbraten.
- 3 Eier in einer Schüssel aufschlagen, gut verrühren und in die Pfanne geben. Mit einem Deckel garen lassen, bis die Eier durch sind.
- 4 Auf einem Teller anrichten und Cottage Cheese und Kotányi Schnittlauch darauf verteilen. Mit Meersalz abschmecken und genießen.

## Zutaten 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Pfifferlinge
2 Stk.	Jungzwiebel
1 Stk.	Paprika
4 Stk.	Eier
2 EL	Olivenöl
200 g	Cottage Cheese
1 Prise	♦ Schnittlauch geschnitten
1 EL	♦ Pfeffer-Kräuter klassisch
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

