

# Schmarren mit Champignons

Echt herzhaft, klassische, deutsche Küche!

**Ein Pilzgericht für Vegetarier. Das Rezept für Schmarren mit frischen Champignons gehört in die Kategorie schnell und einfach zubereitet. Die aromatischen Pilze verleihen dem Schmarren einen besondern Geschmack. Damit wird das Gericht fein herzhaft und begeistert alle, die davon probieren dürfen.**

## Zutaten

- 300 g Champignons
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Beet Kresse
- 1 Bund Petersilie
- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Thymian
- 6 Eier
- 200 ml Milch
- 60 g Mehl
- 200 g Crème Fraîche
- Salz und Pfeffer
- 6 EL Butter

## Zubereitung

- Die Champignons putzen, trocknen und in grobe Stücke zerteilen. Die Frühlingszwiebel und den Thymian waschen und in kleine Stücke hacken. Den Knoblauch schälen und sehr fein zerhacken.
- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Die Eier zusammen mit dem Mehl, der Milch und etwas Salz und Pfeffer zu einem Teig verrühren. Die Frühlingszwiebeln zusammen mit den Champignons in einer ofenfesten Pfanne mit 3 EL zerlassener Butter für ca. 1 Minute anbraten. Die Eiermasse darübergießen, ca. 5 Minuten anbraten und dann samt Pfanne in den vorgeheizten Ofen stellen. Jetzt 10 bis 15 Minuten backen bis der Teig gestockt ist.
- Die Zeit nutzen, um die Crème Fraîche mit Kresse zu mischen und mit Salz und Pfeffer abzuschmecken. Zur Dekoration noch etwas Kresse oben auf legen.
- Die Pfanne aus dem Ofen holen und wieder auf eine Herdplatte bei mittlerer Hitze stellen. Butter in kleinen Stücken über den Teig geben, das Ganze wenden und die Unterseite anbraten bis sie ebenfalls goldbraun ist. (Zum Wenden kann man das Ganze auch in der Mitte teilen, so geht's einfacher.)
- Den fertigen Schmarren in 4 Stücke teilen und mit etwas Petersilie als Dekoration servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/schmarren-champignons/>