



## **Eier-Pilz-Pfanne**

**4 Portionen**

**1 Zwiebel**

**200 g Champignons**

**1 EL Butter**

**2 Prisen Salz**

**1 Prise Pfeffer**

**4 Eier**

**1 Prise Paprika**

**Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in**

**Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und**

**Champignons darin dünsten. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Die Eier mit**

**restlichem Salz und Paprika verquirlen, in die Pfanne gießen und stocken lassen.**

**Pro Portion: 108 kcal / 451 kJ**