

# Waldpilz-Schmarrn

## Für 2 Personen

2 Zweige Thymian	1 Zweig Majoran	4 Eier
30 g Mehl	100 ml Milch	1 EL Quark
Salz, Pfeffer	3 EL Butterschmalz	1 EL zerlassene Butter
1 Zwiebel	60 g Speck	100 g Pfifferlinge
200 g Champignons	80 g Bergkäse	60 g Appenzeller Käse
2 EL Butter	80 g Rahmkäse	4 Scheiben Frühstücksspeck
1 EL Schnittlauch	1 EL Blattpetersilie	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Thymian und Majoran abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Eier trennen. Mehl, Milch, Kräuter, Quark, Salz und Pfeffer glattrühren. Das Eigelb vorsichtig unterheben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Eischnee aufschlagen und unter den Teig heben. Butterschmalz in eine beschichtete, backofengeeignete Pfanne geben, leicht erhitzen und den Teig hineingeben. Die Pfanne in den Ofen stellen, wenn der Teig an der Oberfläche trocken backt, zerlassene Butter zugeben und den Schmarrn drehen. Wenn er eine schöne Farbe bekommen hat aus dem Ofen nehmen und auf ein Brett geben. Nun den ganzen Schmarrn in Rauten schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Speck in feine Würfel schneiden, die Pilze putzen. Bergkäse und Appenzeller reiben. Zwiebelwürfel mit 2 EL Butter in eine Pfanne geben und glasig anschwitzen. Die Speckwürfel, sowie die Pilze zugeben und zusammen anbraten. Den Schmarrn zurück in die Pfanne geben und mit gehobeltem Käse und Rahmkäse in Stücken bestreuen. Unter den Grill stellen und goldbraun backen. Frühstücksspeck in einer Pfanne ohne Fett kross braten. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Schmarrn auf dem Teller verteilen mit frischen Kräutern und Speckchips garnieren.

Jörg Sackmann 09. Oktober 2012