

Buchweizen – Schmarrn

Zutaten für 10 Personen als Beilage

6	Eier
250 g	Magerquark
150 g	Mehl
150 g	Buchweizenmehl
250 ml	Milch
600 g	gemischte Pilze, je nach Saison
2	Knoblauchzehen
4	Schalotten
2 Zweige	Majoran
Salz, Pfeffer	

Zubereitung

- Die Eier trennen.
- Quark mit Eigelben, Mehl und Milch zu einem Teig verrühren und quellen lassen.
- Die Pilze putzen und in 1 cm große Stücke schneiden.
- Knoblauch schälen und fein hacken.
- Schalotten schälen und fein würfeln.

- Etwas Öl in zwei Pfannen erhitzen.
- Die Pilze darin **ohne zu rühren** anbraten, bis sie Farbe genommen haben.
- Dann Knoblauch und Schalotten zugeben und weiter braten.
- Majoran abzupfen und zu den Pilzen geben. Pfannen zur Seite stellen
- Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

- Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

- Die Eiweiße sehr steif schlagen.
- Eischnee sehr vorsichtig unter den Teig heben.
- Pfannen mit Pilzen wieder auf den Herd stellen und erhitzen.
- Den Teig hineingeben und kurz bei mittlerer Hitze stocken lassen.
- Dann die Pfannen in den vorgeheizten Backofen auf den Rost geben und ca. 20 Minuten backen.
- Zum Servieren den Schmarrn mit 2 Gabeln in Stücke reißen.