Eierschwammerl-Eierspeis

Die köstliche Eierschwammerl-Eierspeis mit frischen Pilzen und zart gestockten Eier ist eine perfekte Mahlzeit zum Abendessen, Jause oder als schnelles, leichtes Mittagessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

250 g	Eierschwammerln
1 EL	Butterschmalz
2 EL	Schlagobers
4 Stk.	Eier
	Salz und Pfeffer
1 EL	Butterschmalz
1 Handvoll	Schnittlauch (frisch, fein geschnitten)

Zubereitung

1. Für die **Eierschwammerl-Eierspeis** die Eierschwammerl (Pfifferlinge) ohne Wasser gründlich putzen – am besten mit einem Pinsel oder Küchentuch. Größere Pilze klein schneiden, damit sie gleichmäßig garen. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Schneebesen oder einer Gabel gut verquirlen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

2. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Die Eierschwammerl bei hoher Temperatur scharf anbraten, bis sie goldbraun sind. Mit Schlagobers ablöschen, Pfanne vom Herd nehmen und mit Deckel warm halten.

3. In einer zweiten Pfanne erneut etwas Butterschmalz erhitzen, die verquirlten Eier eingießen und bei mittlerer Hitze sanft stocken lassen. Mit einem Pfannenwender regelmäßig vom Pfannenboden lösen und leicht durchrühren, bis eine bissfeste Eierspeis entsteht. Die gebratenen Eierschwammerl vorsichtig unter die Eierspeis heben. Alles nochmals abschmecken, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium
antihaft-Beschichtung hier bestellen



Tipp

Nach Belieben und Geschmack einige Speckwürfeln zu den Eierschwammerln geben und mitbraten.