

Eierschwammerl-Gröstl

Das Eierschwammerl-Gröstl mit Erdäpfeln und Speck ist ein einfaches Rezept und schmeckt vorzüglich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

| | |
|------------|----------------------------------|
| 300 g | Erdäpfel (festkochend) |
| 500 g | Eierschwammerln |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 100 g | Frühstücksspeck |
| 2 EL | Butter |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 Handvoll | Petersilie gehackt |

Zubereitung

1. Für das **Eierschwammerl-Gröstl** die Erdäpfel bissfest kochen. Danach abseihen, etwas abkühlen lassen, schälen, in Scheiben schneiden oder vierteln. Die Pilze putzen und zerkleinern, Zwiebel schälen und zerhacken, Frühstücksspeck in kleine Stück schneiden.
2. Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Erdäpfel von allen Seiten anbraten, salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
3. Jetzt die Zwiebeln und Speck im Bratenrückstand anbraten, die Eierschwammerl hinzugeben und knusprig anrösten. Abschließend die Erdäpfel untermengen, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Verquirlte Eier über das Eierschwammerl-Gröstl gießen und stocken lassen.