

## Eierschwammerl mit Bandnudeln

Die begehrten Schwammerln im Duo mit Schwarzwälder Schinken. Mit frischen Kräutern kann man die Eierschwammerl mit Bandnudeln beliebig verfeinern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



### Zutaten

450 g	<a href="#">Eierschwammerln</a>
500 g	<a href="#">Bandnudeln</a>
2 Stk.	Schalotten (fein geschnitten)
100 ml	Kalbsfond
2 EL	Weißwein
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Bund	Petersilie
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
2 Scheiben	Schinken (Schwarzwälder)

### Zubereitung

1. Für die **Eierschwammerl mit Bandnudeln** zunächst die Eierschwammerl reinigen und zerkleinern. Den Schinken in schmale Streifen schneiden.
2. Anschließend die Schalotte schälen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalottenwürfel darin anbräunen.
3. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Bandnudeln nach Vorgabe kochen. Anschließend in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Eierschwammerl zu den Schalottenwürfeln in die Pfanne geben und

bei starker Temperatur einige Minuten mitbrutzeln.

5. Das Ganze mit Fond, Schlagobers und Weißwein löschen und 5 Minuten bei starker Temperatur aufbrühen. Mit Pfeffer und Salz nach Geschmack würzen. Petersilie grob hacken und mit einrühren. Schinkenstücke ebenfalls unterrühren.
6. Die Eierschwammerl auf die gekochten Bandnudeln geben und servieren.

## **Tipp**

Als Beilage für Eierschwammerl mit Bandnudeln empfehlen wir einen gemischten Salat.