

# Eierschwammerl mit Spätzle

Eierschwammerl mit Spätzle ist ein wunderbares Sommergericht, besonders wenn man die Schwammerl selbst gesammelt hat.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



Foto: Jeremy Keith

## Zutaten

500 g	<a href="#">Eierschwammerln</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (gross)
1 Schuss	Weißwein
2 EL	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Bund	Petersilie
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
	Olivenöl

## Zubereitung

1. Eierschwammerl mit Spätzle ist eine rasch zubereitetes köstliches Gericht. Dafür die Eierschwammerl putzen, waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die die Zwiebel goldgelb anschwitzen lassen. Die Schwammerl zugeben und zirka 5 Min. dünsten. Mit Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern und einige Minuten durchziehen lassen. Das Schlagobers hinzufügen, gut umrühren und mit der fein geschnittenen Petersilie bestreuen. Mit den zubereiteten Spätzle, (das Rezept findest du [hier](#)) servieren.

### Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit  
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



## Tipp

Preiselbeermarmelade schmeckt besonders gut zu den Eierschwammerl mit Spätzle. Dazu grünen Kopfsalat mit Steirischem Kürbiskernöl und ein Glas trockenen Weißwein aus der Südsteiermark genießen.