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	Eierschwammerln
1 Stk.	Zwiebel (gross)
1 Schuss	Weißwein
2 EL	Schlagobers
1 Bund	Petersilie
	Salz und Pfeffer
	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 findes 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.