Eierspeis mit frischen Eierschwammerl

Ein Hochgenuss für alle Feinschmecker: Rezept für Eierspeis mit frischen Eierschwammerln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

650 g	Eierschwammerln
1 Bund	Schnittlauch
3 EL	Butter
4 EL	Schlagobers
6 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Eierspeis mit frischen Eierschwammerl zunächst die Pilze ohne Wasser gründlich putzen. Größere Eierschwammerl klein schneiden. Den Schnittlauch waschen und trockenschütteln, in schmale Röllchen schneiden. Die Eier in eine Schüssel schlagen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Mit der Gabel oder dem Schneebesen gut verquirlen.

2. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Eierschwammerl bei hoher Temperatur einige Minuten scharf anbraten, bis sie schön goldbraun sind. Mit Schlagobers ablöschen. Pfanne vom Herd nehmen und den Deckel aufsetzen, damit die Pilze warm bleiben.

3. Die restliche Butter in einer separaten Pfanne bei niedriger Hitze schmelzen. Die Eier eingießen und anstocken lassen. Mit dem Pfannenwender vom Boden lösen und umrühren. Wiederholen, bis die gesamte Masse gestockt ist. Die Eierschwammerl unter die Eierspeis mischen, erneut abschmecken. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Tipp

Einen Teil des Schnittlauchs für die Eierspeis mit frischen Eierschwammerl kann man mit den rohen Eiern verrühren. Als Dekoration eignen sich auch andere frische Kräuter wie Petersilie oder Kresse.