

## Gebratene Eierschwammerl

Die gebratenen Eierschwammerl schmecken vorzüglich. Das Rezept eignet sich als vegetarisches Hauptgericht oder als Beilage zu viele Gerichte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



### Zutaten

250 g	<a href="#">Eierschwammerln</a>
1 EL	Öl
2 Stk.	Schalotten
4 EL	Petersilie gehackt
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

### Zubereitung

1. Die **Eierschwammerl** putzen und je nach Größe in kleinere Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und fein zerhacken.
2. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Schalotten und Pilze anbraten. Einige Minuten braten bis die Flüssigkeit zur Gänze verdunstet ist.
3. Die Butter zugeben, schwenken und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

### Tipp

Zu den gebratenen Eierschwammerl ein frisches Vollkornbrot oder Weißbrot reichen.