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	Eierschwammerln
1 EL	Öl
2 Stk.	Schalotten
4 EL	Petersilie gehackt
1 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

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.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen

Tipp

Zu den gebratenen Eierschwammerl ein frisches Vollkornbrot oder Weißbrot reichen.