# Gedünstete Eierschwammerl

Dieses Rezept für gedünstete Eierschwammerl eignet sich als leckere Beilage oder - in größerer Menge - auch als einfaches vegetarisches Hauptgericht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 TL | Butter |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 kg | Eierschwammerln |
| 100 ml | Wasser |

## Zubereitung

1. Für das Gericht gedünstete Eierschwammerl die Pilze zunächst waschen, putzen und kurz mit heißem Wasser überbrühen. Zwiebel schälen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

2. Eierschwammerl und Wasser dazugeben und so lange dünsten, bis die Flüssigkeit komplett verdampft ist. Sofort servieren.

## Tipp

Als Beilage schmecken gedünstete Eierschwammerl sehr gut zu Wildgerichten.