Geröstete Eierschwammerl

Wunderbar aromatisch und lecker: Das Rezept für geröstete Eierschwammerl lässt sich nach Belieben mit Sauerrahm und weiteren Kräutern verfeinern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

750 g	Eierschwammerln
70 g	Zwiebel
2 EL	Petersilie
60 g	Butter
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. **Geröstete Eierschwammerl** sind ein einfaches Rezept aus der Wiener Küche: Je nach Größe der Eierschwammerl diese halbieren oder ganz lassen.

2. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Die Eier verquirlen und mit Salz würzen. Die Zwiebeln in der zerlassenen Butter anschwitzen, kurz darauf die Schwammerl hinzufügen und mitrösten lassen.

3. Wenn zu viel Wasser austritt, die Temperatur erhöhen, so dass die Flüssigkeit einkocht. Salzen, pfeffern und mit Petersilie abschmecken. Die Eier darüber gießen und unter mehrmaligem Rühren stocken lassen.

Tipp

Geröstete Eierschwammerl schmecken hervorragend zu Erdäpfeln und frischem Brot.