

# Geröstete Schwammerl mit Ei

Mehr braucht man nicht für ein köstliches Mittagessen: Rezept für geröstete Schwammerl mit Ei und Zwiebeln.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

400 g	<a href="#">Eierschwammerln</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Schnittlauch (oder Petersilie zum Garnieren)

## Zubereitung

1. Eine regionale Spezialität sind die **gerösteten Schwammerl mit Ei**. Zwiebeln abziehen und klein hacken, um diese in der Pfanne mit der Butter anzurösten.
2. Eierschwammerl putzen, erst dann mit einem scharfen Küchenmesser blättrig schneiden und zu den Zwiebeln geben. Eier verquirlen, zu den Schwammerl geben und zum Stocken bringen.
3. Salz und Pfeffer geben dem Ganzen die nötige Würze. Mit Schnittlauch oder Petersilie garnieren.

## Tipp

Vor dem Anrichten Petersilie fein hacken und auf die gerösteten Schwammerl mit Ei geben, gern auch ein getoastetes Vollkorn Toastbrot reichen.