

# Nudeln mit Eierschwammerln

Einfach köstlich, dieses Rezept für feine Nudeln mit Eierschwammerln.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

### Für den Nudelteig

200 g	Mehl
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Stk.	Eidotter
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz

### Für die Eierschwammerln

160 g	<a href="#">Eierschwammerln</a>
1 EL	Butter
1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Schalotte
1 Prise	Salz

1 Prise Pfeffer
2 cl Sherry
1 Stk. Zitrone
10 g <a href="#">Parmesan</a>
3 EL Schlagobers
1 Prise Petersilie
1 Prise <a href="#">Basilikum</a>

## Zubereitung

1. Am Beginn wird der Nudelteig für die **Nudeln mit Eierschwammerl** vorbereitet. Dazu das Ei für den Dotter trennen. Dotter mit ganzen Eiern, Salz, Mehl und Olivenöl langsam miteinander vermischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten rasten lassen.
2. Danach den Nudelteig in dünne Platten ausrollen, leicht trocknen lassen und zu 4 mm dicken Tagliatelle verarbeiten. Daraufhin die Eierschwammerl gut putzen. Butter und Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen, die Schalotten fein hacken und in der Olivenöl-Buttermischung glasig braten.
3. Anschließend die Eierschwammerl beugeben und ebenfalls anschwitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Sherry ablöschen. Danach die Flüssigkeit bis zur Hälfte einkochen lassen.
4. Währenddessen die Schale von der Zitrone oberflächlich abreiben (nur das Gelbe). Die Zitrone auspressen. Als nächstes die Eierschwammerl mit ein bisschen Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken und mit Parmesan überstreuen.
5. Danach die selbstgemachten Tagliatelle in reichlich Salzwasser bissfest kochen, herausheben und zu den Schwammerln geben. Zum Abschluss das Schlagobers steif schlagen, die Kräuter fein hacken und beides unter die Butternudeln mit Eierschwammerln mischen.

## Tipp

Serviert werden die Nudeln mit Eierschwammerl mit frisch geriebener Zitronenschale.