Schwammerln mit Ei

Saisonaler Hochgenuss nicht nur für Pilzsammler. Das Rezept für Schwammerl mit Ei ist ein absolutes Muss für Schwammerl Liebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

750 g	Eierschwammerln
3 EL	Öl
100 g	Zwiebel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Petersilie
1 Prise	Thymian
4 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Gerade in der Schwammerl Zeit sind Schwammerl mit Ei ein schnelles und beliebtes Hauptgericht. Am besten frisch gesammelte Schwammerl nehmen. Diese trocken putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. In einer Pfanne Öl heißmachen und die Schwammerlscheiben anbraten. Zwiebeln hinzufügen und das ganze auf mittlerer Stufe circa 8 - 10 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

3. Von der frischen Petersilie ein paar Stängel für die Verzierung zur Seite legen, den Rest mit dem Thymian waschen, trocknen und fein hacken. Die Eier in eine Tasse oder kleine Schüssel schlagen und mittels einer Gabel verrühren.

4. Die Schwammerl in der Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen, die fein gehackten Kräuter untermischen, das gequirlte Ei zugeben und alles zusammen gut durchrösten. Zum Servieren

die Pfanne einfach auf den Tisch stellen. Die restliche Petersilie zur Zierde oben drauf platzieren.

Tipp

Ein wenig kräftiger werden Schwammerl mit Ei, wenn man geräucherten Speck in Würfel mit untermischt. Auch verschiedene Schwammerlsorten gemeinsam kann man für dieses leckere Gericht verwenden. Um das Ei lockerer zu gestalten, kann man dem Ei Gemisch ein wenig Milch beigeben, dann wird es fluffiger.