Spaghetti mit Eierschwammerl

Die Spaghetti mit Eierschwammerl schmecken herrlich aromatisch und cremig. Das Gericht ist ein vegetarisches und saisonales Highlight für Pilzliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

400 g	Spaghetti
400 g	Eierschwammerln
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
20 g	Butterschmalz (oder Butter)
Nach Belieben	frische Kräuter

Zubereitung

1. Für die **Spaghetti mit Eierschwammerl** die Pilze gründlich reinigen (z. B. mit Pinsel oder Küchenpapier). Große Pilze halbieren oder vierteln. Die Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser nach Packungsanleitung bissfest kochen. Danach abgießen und beiseitestellen.

2. In der Zwischenzeit die Butter in einer großen **Pfanne** erhitzen. Zwiebel fein hacken und glasig anbraten. Danach den gehackten Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Die vorbereiteten Eierschwammerl in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 2-3 Minuten rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen und die Hitze reduzieren. Das Schlagobers einrühren und alles 1–2 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die abgegossenen Spaghetti direkt in die Pfanne geben und gut mit der Sauce vermengen. Auf Tellern anrichten und optional mit frischen, fein gehackten Kräutern bestreuen. Sofort heiß servieren.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Die cremigen Spaghetti mit Eierschwammerl nach Belieben mit Parmesan bestreuen.