Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Geröstete Knödel mit Schwammerl

Hauptspeise Hausmannskost Herbst Österreichisch Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Schwammerl putzen und Zwiebel und Pilze blättrig schneiden. Zwiebel in Öl glasig braten, dann Schwammerl dazugeben und braten. Die Semmelknödel würfeln und mitbraten. Petersil, Majoran und etwas Salz

zugeben. Die Eier ebenfalls mit etwas Salz verquirlen und über die Knödel-Ei Mischung geben. Heiß servieren, wenn das Ei gestockt ist.

Dazu passt perfekt ein Salat mit Kernöl.

ZUTATEN

- 500 g Pilze
- 2 Semmelknödel
- 1/2 roter Zwiebel
- 2 Stk. Eier
- 1 EL Petersilie (frisch oder TK)
- 1 EL Majoran (getrocknet)
- Salz
- Olivenöl