

Nah&Frisch

Professional

## Geröstete Eierschwammerl

Hauptspeise

Hausmannskost

Österreichisch

Schnelle Küche

### Zubereitung

Schwierigkeit: ● ○ ○ ○ ○

Zwiebel schälen, kleinwürfelig schneiden und in Butter anschwitzen. Die Eierschwammerl dazugeben und solange mitrösten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.

Die Eier verquirlen und langsam über die Eierschwammerl gießen und stocken lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit frischen Kräutern garnieren.

Als Beilage eignet sich ein grüner Salat und Schwarzbrot.



### Zutaten

800 g geputzte  
Eierschwammerl

3 Eier

4 EL Butter

2 Zwiebeln

Salz

Pfeffer

frische Kräuter