

ZUTATEN:

- ca. 800 g Eierschwammerl
(Pfifferlinge)
- 80 g Zwiebeln feingeschnitten
- 2 EL Petersilie gehackt
- 60 g Butter od. Margarine
- ca. 3/8 l Obers (Sahne)
- ca. 3/8 l Suppe Salz, Pfeffer

Eierschwammerlsauce

ZUBEREITUNG:

Schwammerl putzen, gründlichst waschen, je nach Größe ganz belassen oder schneiden.

Butter erhitzen, Zwiebeln kurz darin anschwitzen, Schwammerl begeben und durchrühren. Dünsten bis nur mehr wenig Flüssigkeit vorhanden ist. Obers und Suppe hinzugeben.

Mit Salz, etwas Pfeffer und gehackter Petersilie würzen. Nochmals kurz aufkochen lassen.



DAUER:
ca. 30 Minuten



PORTIONEN:
4 Personen



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam