



EIERSCHWAM- MERLSAUCE



ca. 4 Portionen



Gesamt 45 min.

Zutaten

- ca. 800 g Eierschwammerl
 - 80 g Zwiebeln feingehackt
 - 2 EL Petersilie gehackt
 - 60 g Butter
 - 3/8 l Sahne
 - 3/8 l Suppe
 - Salz und Pfeffer
-

Zubereitung

1. Schwammerl putzen und gründlichst waschen.
2. Zwiebeln kurz in Butter anschwitzen. Die Schwammerl hinzufügen und durchrühren.
3. Solange dünsten, bis nur mehr wenig Flüssigkeit vorhanden ist.
4. Mit Sahne und die Suppe aufgießen und mit etwas Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen.
5. Nochmals kurz aufkochen lassen, abschmecken und servieren.



*Gutes Gelingen
& einen guten Appetit
wünscht das
NBH Küchenteam*