

Eierschwammerlgulasch

ca. 50 Minuten - einfach

Zutaten

- 1 große Stk. Zwiebel
- 3 Stk. Knoblauch fein gehackt
- 1 Stk. Paprika, gelb
- 1 Stk. Paprika, rot
- 1 kg Eierschwammerln
- Salz
- Pfeffer
- 1/8 l Schlagobers
- Petersilie, gehackt



Zubereitung

Sauce:

- Knoblauch, Zwiebel und Paprika in Öl scharf anrösten
- Mit der Suppe aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen, anschl. 15 Minuten dünsten (bis die Paprika weich ist)
- Danach pürieren und den Schlagobers dazu
- Die Eierschwammerl putzen, waschen und schneiden (nicht zu klein 1 bis 2 cm) und mit feingewürfelter Zwiebel anrösten
- Am Anfang einmal Wasser ableeren und mit Salz und Pfeffer würzen
- Sauce in Teller geben, Schwammerl in Mitte setzen und mit viel gehackter Petersilie bestreuen