

Dauer: Schnell
Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch
Saison: Sommer
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

250 G	Schlagobers
500 G	Eierschwammerl
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
4 EL	Rapsöl
125 ML	Weißwein
	Salz
	Pfeffer

Schnittlauch	

Zubereitung

- 1. Die Eierschwammerl putzen.
- 2. Knoblauch und Zwiebel fein hacken.
- 3. Eierschwammerl, Knoblauch und Zwiebel in Öl anbraten und mit Weißwein ablöschen.
- **4.** Schlagobers dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- **5.** Mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Dazu passen Semmelknödel.