



Dauer: Schnell

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Sommer

Für: 4 Personen

Verfasst von: Anna Bauer

Zutaten

1 GROSSE Zwiebel

3 fein gehackte Knoblauchzehen

1 gelbe Paprika

1 rote Paprika

1 KG Eierschwammerl

Salz

Pfeffer

125 ML Schlagobers

Zubereitung

1. Knoblauch, Zwiebel und Paprika in feine Würfel schneiden und in Öl scharf anrösten.
2. Mit der Suppe aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen, anschl. 15 Minuten dünsten (bis die Paprika weich ist).
3. Danach pürieren und den Schlagobers dazugeben.
4. Die Eierschwammerl putzen, waschen und schneiden (nicht zu klein 1 bis 2 cm) und mit feingewürfelter Zwiebel anrösten.
5. Am Anfang einmal Wasser ableeren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eierschwammerlgulasch ist ein Klassiker der österreichischen Küche.