

© Lungauer Kochwerk/Anna Bauer

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

gehackte Petersilie	

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.