

Dauer: Schnell

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Sommer

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

800 G	geputzte Eierschwammerl
3	Eier
4 EL	Butter
2	Zwiebeln
	Salz
	Pfeffer
	frische Kräuter

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, kleinwürfelig schneiden und in Butter anschwitzen.
2. Die Eierschwammerl dazugeben und solange mitrösten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.
3. Die Eier verquirlen und langsam über die Eierschwammerl gießen und stocken lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Mit frischen Kräutern garnieren.

Als Beilage eignet sich ein frischer Salat oder frisches Schwarzbrot!