



© canva

**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!