

## **GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL MIT EI**

### **Bio-Zutaten:**

½ Zwiebel

200-250 g Eierschwammerl

2 Freilandeier

Rapsöl

Etwas frische Petersilie

Salz, Pfeffer

### **Zubereitung (Dauer ca. 12 Minuten):**

1. Die Eierschwammerl – z.B. mit einem Stück Küchenpapier – putzen und grob zerkleinern. Die Zwiebel schälen und fein hacken, die Petersilie kleinhacken.
2. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Eierschwammerl hinzufügen und anrösten.
3. Die Eier in einer Tasse kurz verquirlen, zu den Eierschwammerl gießen und unter Rühren braten. Die gehackte Petersilie dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken – ein gefundenes Fressen für Schwammerl-Liebhaber.