


Gretzte Schwammerl aus der Ferienregion

Los geht's!

Schwammerl putzen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Diese in einen Topf geben und mit Wasser bedeckt köcheln, bis das Wasser fast vollständig verdampft ist. Das dauert ca. 20 Minuten. Anschließend das überschüssige Wasser abgießen. Währenddessen eine Zwiebel klein würfeln und mit Butterschmalz in einer Pfanne andünsten. Die Schwammerl zu den Zwiebeln geben. Je nach Feuchte Grieß darüberstreuen und vermengen. Verquirlte Eier darüber geben und stocken lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

 Zutaten für 2 Personen

 Zeit: 30 Minuten



Zutaten:

- 400g gemischte Schwammerl
- 1 große Zwiebel
- Butterschmalz
- 4 Eier
- Hartweizengrieß
- Salz & Pfeffer
- Kümmel

Notizen:

Hinweis

Dazu passt am besten ein würziges Bauernbrot mit frischem Butter bestrichen!

Wie hat's geschmeckt?

