



Eierschwammerl mit Nudeln

Zubereitung

Eierschwammel putzen, Jungzwiebel und Knoblauch klein schneiden. Zuerst den Knoblauch in Bona Pflanzenöl anbraten, dann die Schwammerl und später den Jungzwiebel hinzufügen. Gemüsebrühwürfel, Schlagobers und Wasser hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln aufsetzen und in der Zwischenzeit auf niedriger Stufe die Schwammerlsauce ein wenig einreduzieren.

Nudeln, Eierschwammerl und Sauce auf den Teller anrichten und schmecken lassen.

Dieses Rezept von BONAfamilie-Fan stammt von Sandra Tichy.

Zutaten

ca. 4 Handvoll Eierschwammerl

1/4 Würfel Gemüsebrühe

100 ml Schlagobers

Wenig Jungzwiebel

50ml Wasser

Salz

Pfeffer

1 Zehe Knoblauch

Bona Pflanzenöl

Nudeln (zB. Tagliatelle)