

# Eierschwammerl-Rahmgulasch

Dauer: Schnell    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Sommer    Für: 4 Personen



## Zutaten

250 G	Schlagobers
500 G	Eierschwammerl
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
4 EL	Rapsöl
125 ML	Weißwein
	Salz
	Pfeffer
	Schnittlauch

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

## Zubereitung

1. Die Eierschwammerl putzen.
2. Knoblauch und Zwiebel fein hacken.
3. Eierschwammerl, Knoblauch und Zwiebel in Öl anbraten und mit Weißwein ablöschen.
4. Schlagobers dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
5. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Dazu passen Semmelknödel.