



Benötigte Zutaten

1 kg	Kartoffel
1/2 kg	Eierschwammerl (oder andere Schwammerl)
1 - 2	Zwiebel
etwas	Premium Teebutter
	Salz, Pfeffer
	Majoran und Petersilie
	Schnittlauch

Optional:

1 Ei

Gröstl mit Eierschwammerl

Haben Sie auch schon darauf gewartet? Die Eierschwammerlsaison ist angebrochen, sehr zur Freude unserer Fernsehgartenköchin Iris Köck. Aus der ORF-Fernsehgartenküche in Salzburg-Nonntal gibt es dieses Mal ein Eierschwammerlgröstl – so wie es die Steirer gerne machen. Unser Essen in Salzburg-Team sagt „Mahlzeit“!

Anleitung

1. Kartoffeln weichkochen, abschrecken, schälen und ausdampfen lassen.
2. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die Eierschwammerl putzen und, falls nötig, klein schneiden. Die Zwiebel in etwas Fett anrösten, die Eierschwammerl dazugeben und so lange braten, bis das Wasser verdunstet ist.
3. Zum Schluss die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in die Pfanne geben und mitrösten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran, Petersilie und Schnittlauch würzen.
4. Wer möchte, kann noch ein verquirltes Ei darübergießen und kurz mitbraten. Serviert wird das Eierschwammerl-Gröstl am besten mit grünem Salat.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten