

Eierschwammerl-Zucchini-Gemüse



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Oregano	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Frische Pilze	300 g
Zucchini	300 g
Zwiebeln	1 Stk.
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Zwiebeln fein nudelig schneiden. Die Eierschwammerln waschen, putzen und in nicht zu feine Stücke schneiden. Zucchini waschen, putzen, halbieren und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen Zwiebeln dazugeben und glasig andünsten lassen. Die geschnittenen Eierschwammerln dazugeben und so lange dünsten lassen bis der Saft verdampft ist. Mit Pfeffer, Zitronensaft und Oregano würzen. Die in Scheiben geschnittenen Zucchini dazugeben und weichdünsten. Zum Schluß noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Beilage passt hervorragend zu kurz abgebratenem Fleisch oder Fisch. Kann aber auch mit Spaghetti und Parmesan als Hauptspeise serviert werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1440-Eierschwammerl-Zucchini-Gemuese.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at