

Eierschwammerlschmarren



150 g Eierschwammerl
0.5 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie
2 Eier
60 g Mehl
125 ml Milch
Öl zum Braten
Petersilie für die Garnitur

Eierschwammerln putzen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden.

In einer Pfanne etwas Butter aufschäumen, Zwiebel darin andünsten. Knoblauch und Schwammerln zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Schwammerln weich dünsten, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dann Petersilie einrühren.

Backrohr auf 200 °C vorheizen.

Eier in Eiklar und Eidotter trennen. Eidotter mit Mehl und Milch zu einem Teig verrühren. Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben.

Eierschwammerln ohne Flüssigkeit (am besten vorher abseihen) in den Teig mischen.

In einer beschichteten, feuerfesten Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Masse eingießen und im Rohr ca. 8 Minuten lang backen.

Aus dem Rohr nehmen und wenden. Etwas Butter begeben und goldgelb fertig backen.

Den Schmarren mit einer Gabel zerreißen und mit Petersilie bestreuen.