



KAUFHAUS  
Rauscher  
• seit 1952 •

## Eierschwammerl Pasta



### Zutaten für ca. 2 Portionen:

300 g Eierschwammerl  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 Handvoll gehackte Petersilie  
4 Zweige Thymian  
Milch  
Salz, Pfeffer, Kräutersalz

Lieblingspasta

### Zubereitung:

Für die Pasta gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Nudeln abwägen oder nach Gefühl abmessen.

Wir nehmen immer pro Person eine Hand voll und anschließend noch ein bisschen was für den großen Hunger. Allerdings steht bereits auf den meisten Packungen das benötigte Nudelgewicht pro Person.

Dieses in das kochende Wasser geben und ca. 7 Minuten kochen - nicht ganz bissfest, da die Nudeln noch in der Sauce weiter gekocht werden.

Für die Sauce Zwiebel hacken und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Eierschwammerl putzen, schneiden und zu den Zwiebel geben. So lange in der Pfanne anrösten, bis fast das komplette Wasser der Schwammerl verkocht ist.

Die Knoblauchzehe zerdrücken und zu den Eierschwammerl hinzugeben. Kurz auf geringer Hitze mitrösten.

Mit Milch aufgießen (wir haben nach Gefühl ungefähr zwei kleine Gläser Milch hinzugefügt). Petersilie und Thymianblätter in die Milch geben. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutersalz abschmecken.

Die Nudeln einrühren, fertig kochen lassen. Bei Bedarf noch etwas Milch hinzugeben und erneut abschmecken. Sobald die Nudeln fertig gekocht sind und eine schöne Pasta mit den Eierschwammerl bilden kann serviert werden.