

Eierschwammerl-Erdäpfel-Eintopf

Wenn es wieder in den Wald auf Schwammerlsuche geht, hat dieses österreichische Gericht Hochsaison. Beim Eierschwammerl-Erdäpfel-Eintopf dürfen natürlich Croutons von LAND-LEBEN nicht fehlen. So kann der Herbst kommen.

Eierschwammerl-Erdäpfel-Eintopf

Menge: 2 Portionen
Zubereitungszeit: 30 Minuten *Kochlehrling

Zutaten:

- 70 g Frühlingszwiebel {entspricht 4-5 Stück}
- 2 Zehen Knoblauch
- 300 g Erdäpfel
- 180 g Eierschwammerl
- 2 EL Olivenöl
- 1/8 L Weißwein {alternativ Prosecco}
- 500 ml Gemüsesuppe
- Etwas Paprikapulver
- Kräutersalz & Pfeffer

- Etwas Thymian {zum Verfeinern}
- 4 EL LAND-LEBEN Croutons Kräuter

Zubereitung:

- Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Die Erdäpfel schälen und klein würfeln. Die Eierschwammerl putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Frühlingszwiebel darin glasig dünsten. Knoblauchzehen und Erdäpfel-Würfel hinzugeben und anrösten. Die Eierschwammerl hinzugeben.
- Mit Paprikapulver stauben und dann mit dem Weißwein ablöschen. Mit der Gemüsesuppe aufgießen und für rund 20-25 Minuten köcheln lassen, bis die Erdäpfel weich sind. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.
- Die Suppe mit etwas Thymian verfeinern und mit je zwei Esslöffeln Kräuter Croutons servieren.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH