

Eierschwämme (Pfifferlinge)

Zutaten für 4 Personen	<ul style="list-style-type: none">x 20 g Butterx 6 EL Dillx 200 g Eierschwämmlix 2 TL Ölx 1 Prise Salz und Pfefferx 1 Zwiebel
<ol style="list-style-type: none">1) Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.2) Die Eierschwämmli putzen, waschen, halbieren und abtrocknen lassen, .3) Anschliessend die Eierschwämmli in einer Pfanne in etwas erhitztem Öl anbraten. Pfanne dabei ständig schwenken.4) Nun die Zwiebel hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.5) Die Pilze etwa 3 Minuten weiterbraten und dabei ständig schwenken.6) Die fertigen Eierschwämmli mit etwas Butter und Dill verfeinern.	