

Schwammerlgulasch



Für das Schwammerlgulasch die (Eier-) **Schwammerl** putzen , waschen und schneiden, dann in wenig Fett anbraten. Nach Beleiben **Knoblauch** und reichlich frische **Petersilie** hinzufügen und mitrösten lassen. Wenn kaum noch Flüssigkeit in der Pfanne ist, mit (Dinkelvollkorn-) **Mehl** stauben und Wasser aufgießen. Köcheln und dick werden lassen und zuletzt mit **Salz und Pfeffer** würzen.

Wir haben dazu Erdäpfelpüree gemacht: **Mehlige Erdäpfel** schälen, vierteln und im Druckkochtopf 10 min kochen. Das Kochwasser abgießen und aufheben (zum Verdünnen). Mit dem Kartoffelstampfer die Erpfis zerdrücken, salzen und nach Geschmack **Muskatnuss** dazugeben und zuletzt mit dem Kochwasser verrühren bis es die gewünschte Konsistenz hat. Wer Lust hat, kann auch noch **Röstzwiebeln** dazugeben.

Pasta mit Eierschwammerln



Zur Vorbereitung zwei handvoll **Eierschwammerl** putzen und schneiden und zwei **Paradeiser** (am besten Fleischtomaten) schälen und würfelig schneiden.

Dann eine kleine **Zwiebel** schälen und schneiden und ebenso eine **Knoblauchzehe** und in wenig Fett anbraten. Danach die geputzten und geschnittenen **Eierschwammerl** dazugeben und mitbraten lassen. Zuletzt kommen die **Paradeiserwürfel** und die Gewürze (**Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und Oregano**) dazu. Das ganze

darf ruhig ein Weilchen köcheln. In der Zwischenzeit Wasser aufsetzen und Pasta nach Belieben kochen und mit der Soße vermischen. Und fertig! Guten Appetit!