

Kochen mit Esther

Eierschwämmli im Spätsommer aus der Basischen Küche



Zutaten für 2 Pers.

200gr Eierschwämmli
4 sehr reife Tomaten
1 kleine rote Zwiebel
Thymianblättchen oder Oregano

2 TL Rapsöl

1dl vom ihrem Gemüsefond oder eben aus dem Bioladen

Zwiebel sehr klein schneiden, glasig andünsten, die Tomaten ebenfalls sehr klein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Den Gemüsefond und die Eierschwämmli dazugeben. Wenige Minuten weichdämpfen bis Die Zwiebeln und Tomaten einige Minuten weich dämpfen bis ein Mus entsteht. Die Eierschwämmli sollten sich noch knackig hervorheben. Das ganze mit frischen oder getrockneten Kräutern bestreuen.

Schmeckt herrlich mit neuen Kartoffeln.

Ein exotischer Anstrich bekommt das Gericht, wenn sie es auf dünn geschnittenen gekochten Selleriescheiben servieren.