

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!

Share this: