



## Spiegelei auf Gemüse mit Eierschwämmen

Das Spiegelei ist der Blickfang dieses Gerichts, doch darunter verbirgt sich ein einfaches, aber leckeres Mischgemüse mit Rübeli, Zucchetti und Spinat, ergänzt mit Eierschwämmen. Die Eierschwämme werden separat zubereitet, nach kurzem Andünsten schmoren sie ein paar Minuten in Noilly Prat und Sauerrahm, das gibt ihnen etwas mehr Geschmack, ohne ihr feines Aroma zu übertönen.

### Zutaten

80g	Eierschwämme
40g	Zwiebel
4cl	Noilly Prat
20g	Sauerrahm
120g	Zucchetti
120g	Rüebli
50g	Blattspinat TK
1	Ei
	Estragon
	Kräutersalz
	Pfeffer
	Tafelbutter

### Zubereitung

Rüebli schälen, längs zu ca. 4mm dicken Scheiben schneiden, dann zu 4mm breiten und ca. 3cm langen Stäbchen schneiden (siehe Bild). Zucchetti zu 4mm dicken Scheiben schneiden und daraus Stäbchen schneiden. Spinat grob hacken. Zwiebel hacken.

Eierschwämme trocken putzen, das geht am besten mit den Fingern. Je nach Grösse 1-2 mal auseinander zupfen. Kleine Exemplare ganz lassen.

Die Hälfte der Zwiebel in Butter glasig dünsten, Rüebl, Zucchetti und Spinat zugeben, mit Kräutersalz würzen und 1 Schluck Wasser zugeben, garen bis die Rüebl knapp weich sind (ca. 15-20 Minuten).

Den Rest der Zwiebel in einer zweiten Pfanne in Butter glasig dünsten. Eierschwämme zugeben und 2-3 Minuten dünsten. Noilly Prat und Sauerrahm zugeben, mit Kräutersalz würzen, ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Sobald das Gemüse und die Eierschwämme bereit zum anrichten sind, das Spiegelei braten und nach Belieben würzen (Tipp: Estragon und ev. Knoblauch, nebst Salz und Pfeffer).

Gemüse auf einem heissen Teller zu einem Bett anrichten, die Eierschwämme darauf verteilen, dabei in der Mitte Platz für das Ei freilassen. Ei in die Mitte legen.







