



Eierschwämmli mit Baguettes



- 1 Baguette (ca. 300 g)
- 300 g Lauch
- 300 g Eierschwämme
- 2 EL Butter
- 3,5 dl Vollrahm
- 2.5 dl Gemüsebouillon
- 3 TL Maizena
- Salz, nach Bedarf
- Pfeffer, nach Bedarf

Zubereitung ca 20min.

- Brot quer halbieren, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Mitte des auf ca. 200 Grad vorgeheizten Ofens ca. 6 Min. rösten.

-

Lauch in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Eierschwämmli reinigen, evtl. halbieren. Butter warm werden lassen. Lauch und Pilze ca. 3 Min. unter Rühren andämpfen.

Rahm und Bouillon mit Maizena verrühren, dazugiessen, ca. 4 Min. köcheln, würzen. Je zwei Stück Brot auf einen Teller legen, Belag darauf verteilen.