

Steinpilzpfanne mit Tomaten

Pilz-Gerichte » Steinpilz-Gerichte

Zutaten (2 Personen)

- » 500g Steinpilze
- » 1 Tomate(n)
- » 4 Schalotte(n)
- » 2EL Olivenöl
- » 2 Stiele Petersilie
- » Salz & Pfeffer
- » 20g Butter/Margarine

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Steinpilze vorsichtig mit Küchenpapier oder Pinsel säubern. Stiele dünn schälen. Große Pilze in Scheiben schneiden, kleine Pilze halbieren.

2. Tomate in feine Würfel schneiden. Schalotten ebenfalls fein würfeln. Öl erhitzen. Schalotten darin andünsten. Steinpilze zufügen und unter Wenden darin etwa 5min braten.

3. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen. Steinpilze mit Salz und Pfeffer würzen. Fett unter die Pilze rühren und mit Petersilie und Tomatenwürfeln bestreuen.

Dazu schmecken mit Thymian bestreute und in Olivenöl gebratene Baguettescheiben.

Nährwerte: 220kcal/E9g/F19g/KH4g pro Portion

angelegt am: 13.09.2002

Rezept-Nr: 134

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke