Pfifferlingspfanne

Pilz-Gerichte » Pfifferling-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Pfifferlinge
» 1 EL Butter/Margarine
» 1 EL Öl
» 1 Zwiebel(n)
» 1 Bd. Petersilie
» Salz & Pfeffer
» 4 Scheiben Baguette(s)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Pfifferlinge putzen und feucht abreiben, kleine ganz lassen, große halbieren. In heißer Butter und Öl 15min braten.

2. 5min vor Ende der Garzeit gehackte Zwiebel und Petersilie zufügen, salzen und pfeffern. Baguette dazu reichen.

angelegt am: 20.02.2004 Rezept-Nr: 981

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