

# 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