

Eierschwämme gebraten

Pfifferlinge gebraten



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

ie Pfifferlinge säubern und in einer sehr heissen Pfanne unter Schwenken in Öl anbraten. Die Schalottenwürfel und die gehackte Petersilie zugeben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und unter ständigem Hin- und Herschwenken ca. 3 Min. weiterbraten. Die gebratenen Pfifferlinge mit einem Stück Butter verfeinern.

Die Pilze säubern (siehe auch «Tipps und Tricks» (Toller Trick um Eierschwämme [Pfifferlinge] zu reinigen!)

Bratpfanne, Olivenöl, Schalotten; Pfifferlinge, Petersilie:

in der Bratpfanne das Olivenöl stark erhitzen und die Pfifferlinge, allseits anbraten. Danach die Schalottenwürfel sowie die gehackte Petersilie dazugeben und mitdünsten.

Würzen und verfeinern:

Mit kräftig Aromat, etwas Salz sowie Pfeffer aus der Mühle würzen. Unter ständigem Hin- und Herschwenken ca. 3 Minuten weiterbraten und die Butter zufügen

Die Eierschwämme auf einem Toast serviert ist eine vorzügliche Vorspeise



Zutaten

200 gr Eierschwämme (Pfifferlinge)
2 EL Olivenöl, kalt gepresst
2 Schalotten, gewürfelt
3 EL Petersilie, glattblättrig, gehackt
1 EL Butter
Aromat
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Bemerkungen

Glbmrtnlpifißlrefngl vsnafghmn culikscu FGABDC