

Steinpilze auf Rucola

Funghi porcini e rucola



Zutaten für zwei Personen:

150 g Steinpilze (netto)
1 kleine Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Rucola
2 Zitronen

1. Steinpilze putzen, mit Messerrücken oder Klinge von Gemüsemesser, nur wenn unbedingt nötig waschen. Dann längs in ca 3 mm dicke Scheiben schneiden.

2. Knoblauch fein hacken.

3. Rucola waschen, eventuell 30 Minuten wässern, abtropfen lassen und auf Vorspeisentellern anrichten. Mit Zitrone, Pfeffer und 1-2 TL bestem Olivenöl würzen. Jeweils eine halbe Zitrone als Garnitur.

4. Öl in großer Pfanne heiß werden lassen. Knoblauch zugeben.

5. Pilzscheiben von beiden Seiten goldbraun braten und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Pilzscheiben auf dem Salat anrichten.

Hinweise:

Ein edles Gericht.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Vorspeisen, Pilze, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.06.2024