

# Steinpilze auf Chicorée



## Zutaten für vier Personen:

200 g Steinpilze  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Chicorée

1. 200 g Steinpilze putzen, mit Messerrücken oder Klinge von Gemüsemesser, nur waschen, wenn es unbedingt nötig ist. Dann in lange, ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und in vier Teile schneiden.
2. 2 EL Olivenöl in großer Pfanne heiß werden lassen. Knoblauch Farbe annehmen lassen, dann wieder herausnehmen.
3. Pilzscheiben von beiden Seiten goldbraun braten und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Scheiben in kleinere Abschnitte teilen.
4. Auf gewaschenen Chicoréeblättern anrichten.

## Hinweise:

Die Chicoréeblätter werden in der Regel nicht mitgegessen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Amuse-Gueule, Vorspeisen, warme Häppchen, Gemüse, vegetarisch, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2021