

Gebratene Champignons



Zutaten für zwei Personen:

150 g frische Champignons
1 Knoblauchzehe
1 EL neutrales Öl
1 Ecke Butter
Salz (am besten: Meersalz aus der Mühle)
Pfeffer aus der Mühle
Petersilie (optional)
einige Blätter Rucola als Dekoration (optional)

1. Pilzfüße leicht einkürzen, Pilze putzen oder schälen und in grobe Scheiben schneiden.
2. Das neutrale Öl in eine beschichtete Pfanne geben, halbierte Knoblauchzehe anschwitzen, herausnehmen.
3. Pilze nur kurz braten, etwa 2 Minuten. Dann eine Ecke Butter dazu geben und durchschwenken. Erst zum Schluss salzen und pfeffern. Optional mit sehr fein geschnittener Petersilie bestreuen.

Hinweise:

Kann man genauso mit einigen anderen Pilzsorten machen, z.B. mit Austernpilzen.

Bei Austernpilzen beachten: Pilzfüße sehr großzügig wegschneiden, sie werden leicht zäh.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Pilze, vegetarisch, mediterran

Rezepte und Foto: Walter
Stand 11.01.2023