

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 wenn unbedingt nötig waschen. 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 ausgelösten, gewaschenen und getrockneten Chicoréeblättern anrichten.

Hinweise:

Die Chicoréeblätter werden in der Regel nicht mitgegessen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Amuse-Gueule, Pilze, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023