

Funghi Trifolati [Gebratene Pilze mit Knoblauch und Petersilie]



Zutaten für 3-4 Personen:

350 g Pilze (z.B. braune Bio-Champignons)

1 kleine Ecke Butter

2 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 TL frisch gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer aus der Mühle

weitere frisch gehackte Petersilie

1. Pilzfüße leicht einkürzen, die Pilze säubern und in etwas dickere Scheiben schneiden.

2. Die Knoblauchzehen schälen und halbieren. In feine Streifen schneiden, die Streifen in sehr kleine Würfel.

3. Eine kleine Ecke Butter, das Olivenöl und einen TL fein gehackte Petersilie in eine beschichtete Pfanne geben, den fein gehackten Knoblauch anschwitzen.

4. Die vorbereiteten Pilze in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze braten. Immer wieder mal schwenken. Zum Schluss leicht salzen und pfeffern sowie

nach Geschmack mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Hinweise:

Je nach Art der Pilze gibt es unterschiedliche Vorgehensweisen für die Säuberung.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 Minuten, Gesamtzeit ca. 30 Minuten, Vorspeisen, Pilze, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 02.04.2025