

## Rezept

# Austernpilze mit Frühlingszwiebeln

Ein Rezept von Austernpilze mit Frühlingszwiebeln, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> Austernpilze	<b>2 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>6 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> dunkle Sojasauce
<b>2 EL</b> Aceto balsamico	Salz
Pfeffer	<b>2 TL</b> gemahlener Rosmarin
<b>100 g</b> Parmesan	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Die Austernpilze putzen und ohne die gröberen Stiele in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, schräg in Ringe schneiden und mit den Austernpilzen in einer Schüssel vermengen.

---

2. Olivenöl, Sojasauce und Balsamico zu einer Marinade verrühren und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Die Marinade über die Pilze gießen. 10 Min. durchziehen lassen, danach nochmals abschmecken. Den Parmesan reiben. Pilzmischung und Parmesan in Schälchen anrichten.

---

3. Das Raclettegerät vorheizen. Pfännchen vorheizen. Jeweils etwas Pilzmischung in ein Pfännchen füllen und 6-8 Min. backen. Mit je 1 EL Parmesan bestreuen und weitere 2-3 Min. überbacken, bis der Käse leicht geschmolzen ist.