Rezept

# Austernpilze mit Kernen

Ein Rezept von Austernpilze mit Kernen, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **50 g** | Kerne-Mix (Fertigprodukt) |
| **500 g** | Austernpilze |
| **6 EL** | Gemüsefond (Glas) oder -brühe |
| | Salz |
| **1 EL** | Butter |
| **1 Bund** | Frühlingszwiebeln |
| **2 EL** | Olivenöl |
| **1-2 EL** | Aceto balsamico |
| | Pfeffer |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

## Zubereitung

1. Den Kernmix in einer heißen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Die weißen Teile in feine Ringe, getrennt davon die hellgrünen Teile schräg in 2 cm breite Stücke schneiden. Die Austernpilze putzen, abreiben und grob zerteilen.

2. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne sehr heiß werden lassen. Die Pilze und das Weiße der Frühlingszwiebeln darin unter Wenden in 2-3 Min. goldbraun braten. Fond oder Brühe dazugeben und kurz einkochen lassen. Mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Das Frühlingszwiebelgrün hinzufügen, 1 Min. erhitzen. Die Butter in Flöckchen unterrühren und die Kerne auf die Pilze streuen.