Rezept

Gebratene Pilze mit Manchego

Ein Rezept von Gebratene Pilze mit Manchego, am 27.04.2024

Zutaten

½ Bund	Thymian
2	frische Knoblauchzehen
80 g	Manchego (ersatzweise Grana Padano)
1 EL	Brandy (ersatzweise Weinbrand)
1 EL	Butter
	Pfeffer
250 g	gemischte Pilze (z. B. Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze, Kräuterseitlinge)
100 g	Weißbrot (z.B. mediterranes Landbrot)
2 EL	Olivenöl
1 EL	Aceto balsamico bianco
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal, 15 g F, 9 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Pilze putzen, trocken abreiben und in dicke Scheiben schneiden, bei den Pfifferlingen nur große Exemplare halbieren. Knoblauch fein würfeln, Brot sehr klein würfeln, den Manchego hobeln.

2. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Das Brot darin rundherum knusprig braun braten, dann wieder herausnehmen. In derselben Pfanne das restliche Öl erhitzen, die Pilze darin ohne Wenden ca. 3 Min. anbraten. Dann die Pfanne hin und her schwenken und die Pilze weitere 2 Min. braten.

3. Knoblauch und Thymian hinzufügen, die Pfanne erneut schwenken und die Pilze kurz weiterbraten. Erst mit dem Brandy, dann mit dem Essig ablöschen, die Pfanne erneut schwenken und die Flüssigkeit verkochen lassen. Butter in der Pfanne schmelzen lassen und erneut schwenken, salzen und pfeffern. Zuletzt das Brot zugeben.

4. Die Pilze auf vier Schälchen oder einen großen Teller verteilen. Mit dem Käse bestreuen und servieren. Dazu passt Baguette.