Rezept

Pfifferlinge mit Thymian

Ein Rezept von Pfifferlinge mit Thymian, am 29.04.2024

Zutaten

400 g	Pfifferlinge
75 g	durchwachsener Speck
1 EL	Thymianblättchen
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
500 g	Tomaten
2 EL	Pflanzenöl
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze trocken säubern und längs halbieren. Tomaten überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Speck klein würfeln.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin auslassen. Pfifferlinge zugeben und bei starker Hitze kurz anbraten. Tomatenwürfel zugeben und unter Rühren dünsten, bis sie zerfallen.

3. Thymianblättchen untermischen und die Pfifferlinge mit Salz und Pfeffer würzen.