Rezept

Butterpilze mit Trüffeln

Ein Rezept von Butterpilze mit Trüffeln, am 02.06.2025

Zutaten

300 g	ganz frische Egerlinge oder Steinpilze
1	schwarze oder weiße Trüffel (20-40 g)
	Salz und Pfeffer
2 Zweige	Thymian
70 g	Butter
1 TL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze sauber abreiben, von Stielenden befreien und in dünne Scheiben schneiden. Den Thymian waschen, trockenschütteln, Blättchen abstreifen. Die Trüffel mit einer kleinen Bürste säubern, schwarze eventuell dünn schälen.

---

2. 50 g Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Pilze und Thymian darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 3-4 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die restliche Butter klein würfeln und mit den Pilzen und frisch gekochten Nudeln mischen. In vorgewärmte Teller verteilen. Trüffel dünn darüberhobeln, rasch servieren. Passt zu schmalen Bandnudeln.