

Rezept

Champignon-Brie-Pfännchen

Ein Rezept von Champignon-Brie-Pfännchen, am 26.04.2024

Zutaten

1 Bio-Orange	8 Wacholderbeeren
1/2 Bund Petersilie	400 g Champignons
2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	600 g Brie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 585 kcal, 47 g F, 35 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Wacholderbeeren sehr fein hacken. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken.
2. Die Champignons putzen und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Mit Orangenschale, Wacholderbeeren, Petersilie, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Den Käse in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Jeweils ein wenig Pilz-Petersilien-Mischung in die Pfännchen geben und im heißen Gerät ca. 2 Min. vorgaren. Dann mit etwas Käse belegen und alles weitere 4-5 Min. garen, bis der Käse geschmolzen ist.