

Rezept

Gebratene Kräuterseitlinge

Ein Rezept von Gebratene Kräuterseitlinge, am 09.06.2026

Zutaten

300-400 g	Kräuterseitlinge	300 g	Tomaten
50 g	grüne entsteinte Oliven		2-3 Zweige Rosmarin
125 g	Mozzarella »light«	2 EL	Olivenöl
	Salz		schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 277 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuterseitlinge mit einem feuchten Tuch abreiben, putzen und längs in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, vierteln, von den Stielansätzen befreien und entkernen, klein würfeln.

2. Die Oliven je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Rosmarinnadeln von den Stielen streifen und hacken. Den Mozzarella in Scheiben schneiden.

3. Das Öl in einer breiten beschichteten Pfanne erhitzen, die Pilzscheiben und den Rosmarin hineingeben. Die Pilze von beiden Seiten in 5-8 Min. goldbraun braten.

4. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Tellern anrichten und mit dem Rosmarin bestreuen. Die Tomaten, die Oliven und den Mozzarella dazugeben.