

Rezept

# Gebratene Steinpilze mit Parmesan und Petersilienöl

Ein Rezept von Gebratene Steinpilze mit Parmesan und Petersilienöl, am 18.04.2025

## Zutaten

<b>400 g</b> Steinpilze	<b>1</b> kleine Knoblauchzehe
½ Bund glatte Petersilie	<b>7 EL</b> Olivenöl
<b>30 g</b> Parmesan	Meersalz, z.B. Fleur de Sel
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Trüffel- oder Gemüsehobel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

## Zubereitung

1. Die Steinpilze putzen und, falls nötig, mit einem feuchten Tuch vorsichtig abreiben. Den Sand bzw. die Schmutzreste an den Stielen mit einem kleinen Messer oder einer Bürste abschaben. Die Steinpilze in dicke Scheiben schneiden.
2. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Einige schöne zur Dekoration beiseitelegen. Die übrige Petersilie grob schneiden und mit 4 EL Olivenöl in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab möglichst rasch fein mixen.
3. Den Parmesan mit einem Trüffel-, Gemüsehobel oder einem Sparschäler zu feinen Spänen hobeln.
4. Das restliche Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Steinpilze in das heiße Öl geben, alles gleich mit 1 Prise Meersalz würzen und bei mittlerer Hitze in etwa 3 Min. rösten. Den klein geschnittenen Knoblauch dazugeben, noch 1 Min. weiterbraten und mit reichlich Pfeffer würzen.
5. Die Steinpilze auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Petersilienöl beträufeln und Parmesanspänen bestreuen. Mit den restlichen Petersilienblättern garnieren und servieren. Dieses Gericht ist eine herrliche Vorspeise bzw. ein feines Zwischengericht und wird am besten ganz pur mit Weißbrot serviert.