

Rezept

Geschmorte Pilze

Ein Rezept von Geschmorte Pilze, am 09.10.2024

Zutaten

- | | |
|---|-----------------------------|
| 500 g frische Pilze (Champignons oder Egerlinge,
ganz fein: frische Steinpilze) | 2 Knoblauchzehen |
| 1 Bund Petersilie | 3 EL Olivenöl |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | Salz |
| 1 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt!) | frisch geriebene Muskatnuss |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Pilze mit Küchenpapier sauber abreiben. Falls sie sehr schmutzig sind, lassen sie sich besser säubern, wenn man das Papier leicht feucht macht. Die Stielenden abschneiden. Pilze in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und ganz fein schneiden.

2. Eine große Pfanne auf den Herd stellen – besonders gut wär eine aus Gusseisen – und warm werden lassen. Öl reingießen, Pilze reinschütten und unter Rühren bei starker Hitze erst mal gut anbraten.

3. Knoblauch dazurühren, Hitze auf schwache Stufe stellen, Deckel drauf und alles nochmal 10 Minuten garen.

4. In der Zeit schon mal die Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein schneiden. Unter die Pilze mischen, mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskat und der Zitronenschale gut würzen. Heiß schmecken die Pilze am besten.