

Rezept

Gröstete Reherl

Ein Rezept von Gröstete Reherl, am 26.04.2024

Zutaten

Für die Gremolata

1 Bund Petersilie

1 Bio-Zitrone

Salz

½ Bund Minze

1 Knoblauchzehe

Pfeffer

Für die Pilze

400 g Pfifferlinge

2 Knoblauchzehen

Salz

1 Zwiebel

2 EL Olivenöl

Pfeffer

Außerdem

4 EL Olivenöl

8 Scheiben Krustenbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Für die Gremolata Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und diese sehr fein hacken. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, dann 1 TL Schale abreiben und 1 TL Saft auspressen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie, Minze, Knoblauch, Zitronensaft und -schale, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben und gut miteinander mischen.
2. Für die Pilze die Pfifferlinge putzen, große Pilze teilen, bei starker Verschmutzung ganz kurz kalt waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten, Pfifferlinge zugeben und anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Die angebratenen Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Während die Pilze braten, 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Brotscheiben darin beidseitig goldbraun rösten, aus der Pfanne nehmen und warm halten.
5. Die Brote auf vier Teller verteilen, mit den Pfifferlingen belegen, die Gremolata darüberstreuen und die Brote mit dem restlichen Olivenöl (2 EL) beträufeln.