

Rezept

Pfifferlinge und Steinpilze im Pergament

Ein Rezept von Pfifferlinge und Steinpilze im Pergament, am 07.11.2024

Zutaten

100 ml Olivenöl	je 250 g Pfifferlinge und Steinpilze
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	4 Zweige Thymian
1/2 Bund Petersilie	2 EL Cognac (nach Belieben)
Salz	Pfeffer
4 Bögen Backpapier (ca. 40 x 40 cm)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Papierbögen dünn einölen. Pilze sauber abreiben und putzen. Steinpilze in Scheiben schneiden, Pfifferlinge je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin, Thymian und Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Nadeln und Blättchen fein hacken. Alles mit dem übrigen Öl und evtl. Cognac verrühren. Salzen, pfeffern und mit den Pilzen mischen.
2. Ein Viertel der Pilze auf jeden Papierbogen legen, nochmals salzen und pfeffern. Das Papier jeweils zu einem Päckchen falten und auf ein Backblech legen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. garen. Die Päckchen zum Servieren öffnen und mit Baguette und Bündner Fleisch servieren.