

Rezept

Pilz-Sandwich

Ein Rezept von Pilz-Sandwich, am 26.04.2024

Zutaten

2 Schalotten	6 Zweige Petersilie
4 Kräuterseitlinge (ersatzweise ca. 250 g große Champignons)	4 Blätter Eichblattsalat
Salz	2 EL Olivenöl
4 Scheiben Eiweiß-Abendbrot (je ca. 30 g)	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	40 g würziger Hartkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Petersilie waschen und trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und hacken. Die Pilze abreiben, putzen und in Scheiben schneiden. Den Eichblattsalat waschen, putzen und trocken tupfen, die Blätter etwas kleiner schneiden.
2. Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Die Pilze nach und nach ca. 2 Min. braten, dabei nach dem ersten Anbraten jeweils einige Tropfen Olivenöl in die Pfanne geben und die Pilze salzen und pfeffern.
3. Wenn alle Pilze angebraten sind, die Schalotten in der Pfanne leicht mit anbraten. Alle Pilze mit Schalottenwürfeln und Petersilie mischen.
4. Die Brotscheiben eventuell toasten, die vorbereiteten Zutaten darauf verteilen. Den Käse darüberhobeln.