

Rezept

Pilz-Schinken-Pfännchen

Ein Rezept von Pilz-Schinken-Pfännchen, am 28.06.2026

Zutaten

500 g braune Champignons	½ Bund krause Petersilie
2 kleine Schalotten	1 EL Butter
Salz	Pfeffer
50 ml Weißwein (ersatzweise Wasser)	150 g Crème fraîche
250 g Emmentaler oder Bergkäse	250 g gekochter Schinken (am Stück)
frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, mit Küchenpapier trocken abreiben und in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Schalotten darin goldgelb andünsten. Die Pilze dazugeben und bei starker Hitze in 2-3 Min. braun braten, dabei gelegentlich wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Wein oder Wasser ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Die Petersilie und die Crème fraîche unterrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Pilze kurz abkühlen lassen.
3. Inzwischen die Käserinde entfernen und den Käse fein reiben. Den Schinken in kleine Würfel schneiden, dabei nach Belieben den Fettrand entfernen. Käse und Schinken mit den Pilzen mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Die Pilzmischung auf die Pfännchen verteilen und im heißen Gerät 5-7 Min. garen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.