

Rezept

# Pilzpfanne

Ein Rezept von Pilzpfanne, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> gemischte Pilze (nach Möglichkeit Zucht- und Waldpilze gemischt, z. B. Champignons, Pfifferlinge und Steinpilze)	<b>1</b> kleine Zwiebel
	<b>1/2 Bund</b> Frühlingszwiebeln
	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>3 EL</b> neutrales Pflanzenöl	<b>2 EL</b> Butter
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Die Pilze putzen und trocken abreiben, möglichst nicht waschen. Je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, Weißes und Grünes getrennt in Röllchen schneiden. Petersilie waschen und trocknen, die Blättchen fein hacken.
2. In einer weiten Pfanne Öl und Butter erhitzen. Die Pilze hineingeben und bei großer Hitze ca. 5 Min. kräftig anbraten, dabei nur wenig umrühren. Salzen und pfeffern. Zwiebel und das Weiße der Frühlingszwiebeln hineingeben und 2-3 Min. mit anbraten. Die grünen Frühlingszwiebelröllchen und die Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.