

Rezept

Pilzpfanne mit Bohnen

Ein Rezept von Pilzpfanne mit Bohnen, am 19.04.2024

Zutaten

300 g gemischte Pilze (z.B. Champignons und Egerlinge, Shiitake, Austernpilze)	100 g kleine rote Zwiebeln
6-8 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	2 EL Pflanzenöl
1 EL Aceto balsamico (Balsamessig)	Salz, schwarzer Pfeffer
1/2 Bund Schnittlauch	1 Dose dicke weiße Bohnen (240 g Abtropfgewicht)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen und abreiben, nur wenn nötig kurz waschen. Champignons, Egerlinge und Shiitakepilze je nach Größe halbieren oder vierteln, Austernpilze grob zerteilen. Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Knoblauchzehe abziehen. Thymian abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und schneiden.
2. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, die Pilze und Zwiebelspalten 5-7 Min. braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Den Knoblauch pressen und zu den Pilzen geben. Die Butter hinzufügen und die Pilze darin schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und mit Aceto balsamico ablöschen.
3. Die Bohnen in ein Sieb abgießen, abbrausen und gut abtropfen lassen. Zu den Pilzen geben, bei geringer Hitze 5 Min. mitgaren. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Vor dem Servieren unter die Pilze mischen, eventuell nachwürzen.