

Rezept

Pilzpfanne mit Schinken

Ein Rezept von Pilzpfanne mit Schinken, am 04.12.2024

Zutaten

500 g kleine Champignons oder Egerlinge	1 Bund Frühlingszwiebeln
100 g roh geräucherter Schinken oder Bacon (in dünnen Scheiben)	200 g Artischockenherzen (aus dem Glas oder von der Feinkosttheke)
2 Kugeln Mozzarella (je 125 g)	2 EL Olivenöl
2 EL Aceto balsamico	1 TL Honig
80 ml trockener Weißwein oder Gemüsefond (aus dem Glas)	Salz
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, bei Bedarf mit einem feuchten Küchenpapier sauber abreiben, Stielenden abschneiden. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und die welken grünen Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen und in etwa 1 cm lange Stücke schneiden. Den Schinken in breite Streifen schneiden. Artischockenherzen abtropfen lassen und eventuell etwas kleiner schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin unter Rühren bei starker Hitze 3-4 Minuten braten, bis sie leicht braun sind. Die Frühlingszwiebeln dazugeben und alles weitere 1-2 Minuten braten. Den Schinken untermischen und glasig werden lassen. Mit dem Balsamico ablöschen, den Honig untermischen.
3. Die Artischockenherzen mit Wein oder Fond zu den Pilzen geben und einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella auf der Pilzmischung verteilen, den Deckel auflegen und den Käse bei geringer Hitze in etwa 2 Minuten leicht anschmelzen lassen. Mit knusprigem Weißbrot auf den Tisch stellen.