

Rezept

Steinpilze mit Petersilie

Ein Rezept von Steinpilze mit Petersilie, am 20.04.2024

Zutaten

750 g Steinpilze	1 Bund Petersilie
3 Schalotten	50 g Butter
2 EL Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	einige Tropfen Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze trocken säubern und längs halbieren. Madenbefallene Pilze wegwerfen, die anderen in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Schalotten schälen und klein würfeln.
2. In einer Pfanne Butter und Öl stark erhitzen. Die Pilzscheiben darin auf einer Seite anbräunen. Wenden und mit den Schalotten bestreuen. Alles leicht bräunen lassen. Die Petersilie untermischen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.