

Kurz gebratene Steinpilze

Zutaten: (2 Pers.)

300 – 400 g frische Steinpilze
1 Knoblauchzehe, ganz fein gehackt
1 ½ EL Peterli, grob gehackt
2 EL Olivenöl
1 kleines Stücklein Butter zum Verfeinern
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Steinpilze mit einem Messer oder einer Pilz-Bürste von Erde und Tannennadeln befreien. Die Pilze dann längs in feine Scheiben schneiden.

Das Olivenöl in eine Bratpfanne geben, stark erhitzen und dann die Pilze zusammen mit dem fein gehackten Knoblauch bei leicht reduzierter Hitze kurz anbraten. Die Pilze dürfen dabei leicht Farbe annehmen. Die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken, den gehackten Peterli und die Butter dazugeben. Kurz umrühren und die Pilze sofort servieren.

Perfekt dazu passen: Frische Teigwaren, ein Risotto, eine cremige Polenta oder ganz simpel: ein Stück knuspriges Weissbrot.
