



Pilzpfanne

Zutaten:

500 g gemischte Pilze
(z. B. Austernpilze, Kräutersaitlinge, und Champignons)

2 Knoblauchzehen
2 Chilischoten / ohne Kerne / fein gehackt
2 Zwiebeln

8 EL Olivenöl
2 EL Butter

6 Zweige Rosmarin (kleine Zweige)
frisch gehackte Petersilie

Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Die Pilze putzen,
Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden und Champignons halbieren.

Knoblauch **ganz** fein würfeln..

Zwiebeln und Chili fein würfeln.

Olivenöl erhitzen, die Hälfte der Pilze darin scharf anbraten.

Bitte nicht rühren! Wenn Röstaromen an den Pilzen, dann kurz schwenken und herausnehmen.

Die zweite Portion Pilze ebenso anbraten.

Butter, Knoblauch, Zwiebeln, Chili, Rosmarin glasig anbraten bis eine leichte Bräunung entsteht (Röstaromen!)

Die Pilzportion auf ein Backblech geben, mit der Marinade bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kurz vor dem Servieren in den Backofen geben und erwärmen,
dann mit gehackter Petersilie anrichten