Gerösteten Pfifferlinge

Die gerösteten Pfifferlinge sind ein einfaches Rezept, und mit wenigen Zutaten und Handgriffen im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

750 g	Pfifferlinge (Eierschwammerl)
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Pflanzenöl
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	Blattpetersilie (gehackt)

Zubereitung

1. Die **gerösteten Pfifferlinge** sind rasch zubereitet. Dazu die Pfifferlinge putzen und je nach Größe zerkleinern. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Die Pilze zugeben und rösten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp

Als Beilage zu den gerösteten Pfifferlingen einen grünen Kopfsalat oder Tomatensalat mit Kürbiskernöl aus der Südsteiermark servieren.