

# Pilzpfanne

Die Pilzpfanne ist ein köstliches Pfannengericht Rezept passend zur Schwammerl Zeit. Eine schnelle und ideale Jause für Zwischendurch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

300 g	<a href="#">Eierschwammerln</a>
300 g	<a href="#">Champignons</a>
4 Stk.	Lauchzwiebeln
1 Stk.	Grüner Paprika
100 g	<a href="#">Speck</a> (geräuchert, durchwachsen)
4 EL	Öl
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **Pilzpfanne** die Eierschwammerl und Champignons putzen und halbieren. Die Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Paprika in kleine Stücke schneiden, den Speck fein würfeln.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, alle Zutaten kräftig anbraten, Hitze reduzieren und zirka 10 Minuten dünsten bis die Flüssigkeit zur Gänze verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit  
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



## **Tipp**

Zur Pilzpfanne schmeckt ein frisches Knoblauch Baguette oder Weißbrot, und dazu ein Blattsalat.