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	Eierschwammerln
300 g	Champignons
4 Stk.	Lauchzwiebeln
1 Stk.	Grüner Paprika
100 g	Speck (geräuchert, durchwachsen)
4 EL	Öl
	Salz und Pfeffer

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.