

# Steinpilze im Basilikumöl

Die Steinpilze in Basilikumöl sind eine herzhafteste Köstlichkeit. Das tolle Rezept stammt aus der italienischen Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

500 g	Steinpilze
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 Bündel	<a href="#">Basilikum</a>
6 EL	Olivenöl extra vergine
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle)

## Zubereitung

1. Für die **Steinpilze in Basilikumöl** die Pilze putzen, schneiden und wenn möglich waschen vermeiden. Die Knoblauchzehen schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und grob zerhacken.
2. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilzscheiben von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
3. Knoblauch und Basilikum zu den Steinpilzen geben und sofort servieren.

## Tipp

Ein knuspriges frisches Baguette zu den Steinpilzen reichen.