



Pfifferlinge braten

Zutaten für 4 Personen

- » 500 g Pfifferlinge
- » Öl oder Butterschmalz
- » Salz
- » Pfeffer
- » frische Kräuter nach Belieben z.B. *Petersilie*,
Thymian oder *Schnittlauch*

Zubereitung

Vorbereitung

1. Pfifferlinge gründlich putzen.

Zubereitung

1. Reichlich Öl oder Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen.

2. Pfifferlinge darin bei hoher Temperatur ca. 15 Minuten scharf anbraten.

3. Alternativ in einer kleineren Pfanne portionsweise braten: jede Portion ca. 5 Minuten braten, dann alle Pilze zusammen in die Pfanne geben und fertig garen.

4. Pfifferlinge mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Nach Belieben mit gehackten Kräutern bestreuen und servieren.