

Pilzpfanne

Zutaten

- 600 g Champignons braun
- 3 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Thymian
- Pfeffer
- Salz
- Petersilie (optional)

Zubereitung

Pilze in dicke Scheiben (knapp 1 cm) schneiden, die Zwiebeln in Viertelringe schneiden. Den Knoblauch schälen und kleinhacken.

Öl, Pilze und Zwiebeln und die vorgeheizte Pfanne geben und bei großer Flamme anbraten bis die Pilze braun sind. Dabei nicht zu oft umrühren, da die Pilze sonst Wasser ziehen. Knoblauch dazugeben und mit Pfeffer und Salz würzen.

Zum Schluss Thymian abzupfen, kleinhacken und unterrühren. Petersilie kleinhacken und drüber streuen.



Neben Champignons kann man auch andere Pilzsorten zu dem Gericht hinzufügen.

From:

<https://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:pilzpfanne>

Last update: **09.12.2024 14:58**

