

DIE BEECK REZEPTE-KÜCHE

Italienische Pilzpfanne

ZUBEREITUNG:

Knoblauch und Schalotten schälen, fein würfeln. In einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten und mit Pfeffer, Salz und wenig Zucker würzen, langsam goldbraun rösten, in eine Schüssel umfüllen.

Rosmarin und Thymian hacken, Pilze putzen und vierteln Kräuterseitlinge würfeln und portionsweise in Butterschmalz stark anbraten, zu den Schalotten geben, mit Pfeffer und Salz würzen.

Paprika und Tomaten entkernen, in Würfel schneiden und mit den Pinienkernen anbraten. Die Pilz- Zwiebelmischung und Balsamessig zugeben, 5 Min schmoren. Rucola waschen, hacken und unterheben, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

GUTEN APPETIT!

ZUTATEN:

1 kg	gemischte Pilze (Champions, Steinpilze, Kräuterseitlinge)
1	Paprikaschote
4	Tomaten
2	Zweige Rosmarin
3	Zweige Thymian
25 g	Pinienkerne
100 g	Rucola
2 EL	Balsamessig
2	Zehen Knoblauch
150 g	Schalotten
	Salz, Pfeffer, Zucker, Butterschmalz