

Gebratene Steinpilze

Zutaten:

Frische Steinpilze

Rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Frische glatte Petersilie

Salz und Pfeffer

Butter oder Margarine zum anbraten

- Pilze putzen (trocken!) und in $\frac{1}{2}$ bis 1cm breite Streifen schneiden
- In einer breiten Pfanne braten bis keine Flüssigkeit mehr austritt
- Gehackte Zwiebel und Knoblauch begeben, weiter braten
- Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie begeben