



Dauer: Mittel
.....

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen
Vegetarisch
.....

Saison: Ganzjährig
.....

Für: 1 Personen
.....

Verfasst von: Salzburg Schmeckt, Martina
Höfelmaier
.....

Zutaten

-
- | | |
|-----------|-----------------|
| CA. 150 G | Igelstachelbart |
|-----------|-----------------|
-
- | | |
|--|------|
| | Salz |
|--|------|
-
- | | |
|--|---------|
| | Pfeffer |
|--|---------|
-
- | | |
|--|--------------|
| | Zitronensaft |
|--|--------------|
-
- | | |
|------|--------------|
| 50 G | Semmelbrösel |
|------|--------------|
-
- | | |
|---|----------------|
| 2 | Knoblauchzehen |
|---|----------------|
-
- | | |
|----------|--------------------|
| 0,5 BUND | frische Petersilie |
|----------|--------------------|
-
- | | |
|------|--------|
| 1 EL | Butter |
|------|--------|
-

Zubereitung

1. Pilz in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun braten und würzen.
2. Semmelbrösel mit fein geschnittenem Knoblauch in der Butter knusprig braten, gehackte Petersilie dazugeben und mit dem Igelstachelbart anrichten.

Dazu gibt's einen sommerlichen Salat mit Joghurtdressing.