

Rainer Sass | Champignon-Pfanne

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g große braune Champignons
- 500g kleine rosa oder weiße Champignons
- 200 g gekochter Schinken
- 1 Bund Kerbel
- 1 Chilischote
- 1 Stiel einer jungen Knoblauchknolle oder 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- Sahne nach Geschmack

Zubereitung:

Die Champignons putzen. Große Exemplare in Scheiben schneiden, kleine Pilze im Ganzen lassen oder nur halbieren. Den Stiel der Knoblauchknolle in feine Ringe schneiden. Falls kein junger Knoblauch zur Hand ist, einfach eine Knoblauchzehe schälen und würfeln. Den Kerbel säubern und hacken.

Olivenöl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin kräftig anbraten. Die Hitze reduzieren und die Pilze etwa 4 – 5 Minuten garen. Dabei Knoblauch, Chili und die Hälfte Kerbel dazugeben. Zum Schluss den restlichen Kerbel über die Pilze streuen und alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Wer mag, kann noch etwas Sahne hinzufügen.

Rezept: Rainer Sass

Quelle: Sass: So isst der Norden