



Steinpilzköpfe „Aosta“

Frisch aus Daniels Küche

Eine andere Möglichkeit, die zuviel gesammelten Steinpilze zu verarbeiten....

Eine Lieblingsvariante der Schweizer: schnell mit dem Auto durch den Mont Blanc-Tunnel ins Aosta-Tal zum Steinpilzessen, 2-3 Steinpilze 25 Schweizer Franken... machen wir selbst.

FrISCHE Steinpilze
Olivenöl
Zitronen
schwarzer Pfeffer

Knoblauchzehen
frISCHE Petersilie



1. Die Knoblauchzehen fein hacken, mit Olivenöl in einer Pfanne andünsten (aufpassen, dass sie nicht bräunen, sonst werden sie bitter), die feingehackte Petersilie untermischen und mit Zitronensaft abschmecken.
2. Die Steinpilzköpfe auf dem Teppan bei 180 Grad mit etwas Olivenöl braten.
3. Jeweils 2-3 Köpfe auf einem vorgewärmten Teller anrichten und etwas von der Persillade darübergeben.
4. Mit Zitronenschnitzen servieren. Schwarzen Pfeffer aus der Mühle nimmt sich jeder selbst.