



Dauer: //\littel
Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen
Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 1 Personen
Verfasst von: Salzburg Schmeckt, Martina
Höfelmaier

Zutaten

CA. 150 G	lgelstachelbart
	Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft
50 G	Semmelbrösel
2	Knoblauchzehen
	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.