

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.