



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.