

# Pfifferlinge

## Zutaten (2 Personen)

- 500 g geputzte Pfifferlinge
- 30 g Bratfett
- 1 Teelöffel Gemüsebrühe instant (Salzgemüse, selbst gemacht)
- etwas granulierten Knoblauch
- etwas schwarzer Pfeffer
- 1 gewürfelte Zwiebel
- 50 g gewürfelten Schinken
- Petersilie

## Zubereitung

Sind die selbst gesammelten Pilze stark verschmutzt, werden sie in eine Schüssel oder einen Gefrierbeutel mit Mehl gegeben und geschüttelt. Das Mehl bindet den Sand. Anschließend in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen und trocknen.

Im heißen Fett werden Zwiebelwürfel angebraten und die Pfifferlinge dazugegeben und gewürzt. Später wird der Schinken hinzugegeben. Die Pilze sollten mindestens 20 Minuten gebraten werden.

Zum Schluss wird gehackte Petersilie übergestreut.

## Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten (das Putzen der Pfifferlinge nicht gerechnet)

## Anrichtung

Zu den Pfifferlingen passt Risotto: Butter wird ausgelassen und gewaschener Reis darin angegünstet. Zum Reis wird ungefähr die doppelte Menge Wasser gegeben sowie ein Brühwürfel. Er wird mit schwacher Hitze gegart (ca. 20 Minuten). Danach wird geriebene Käse (z.B. Grana Padano) untergehoben.

