

STAMMES
BrüDER
SPEISEPILZE

Regionales
ERZEUGNIS

Kräuter SEITLINGE

Grün & Grün GmbH
Baumschulenstraße 2a
63589 Linsengericht-Altenhaßlau
Fon 0 60 51/92 18-800

GRATINIERTE KRÄUTERSEITLINGE MIT MAJORAN

für 2 Personen:

Zutaten:

- 300 g Kräuterseitlinge
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Stiele Majoran oder ½ TL getrockneter Majoran
- 8 EL Olivenöl
- 20 g Butter
- 40 g Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Butterflöckchen
- Parmesan
- Zitrone, Spalten

300 g Kräuterseitlinge putzen und in grobe Stücke schneiden. Mit einer durchgepressten Knoblauchzehe, den grob gehackten Blättern von fünf Stielen Majoran (oder getrocknetem Majoran) und 8 EL Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilzmischung in eine gefettete, ofenfeste Form geben. 20 g Butter schmelzen, mit 40 g Semmelbröseln verkneten und über die Pilze streuen. 1 EL Butterflöckchen darüber streuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten überbacken. Mit geriebenem Parmesan und Zitronenspalten servieren.

Quelle: www.essen-und-trinken.de