



Schlutzkrapfen mit gerösteten Pfifferlingen

Zubereitung:


Die Schlutzkrapfen laut Packungsangabe kochen.

Die Pfifferlinge putzen, waschen, mit einem Küchentuch trockentupfen und fein schneiden.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb anschwitzen, dann die geschnittenen Pfifferlinge dazugeben und für ca. 2-3 Minuten rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gekochten Schlutzkrapfen aus dem Wasser nehmen, auf einen flachen Teller anrichten und die gebratenen Pfifferlinge darauf verteilen. Zum Schluss mit Petersilie garnieren und servieren.

 30 Min.

 3 Pers.

Zutaten:

1 Packung Schlutzkrapfen von Strauss 500g

½ Zwiebel

200g frische Pfifferlinge

etwas Öl zum Anbraten

Salz, Pfeffer

etwas Petersilie zum Garnieren