

Pilzpfanne «Diana»

Diana, Göttin der Jagd und der Natur, ist auch die Beschützerin der Pilzsammler. Unserem Gericht, das aus reinsten, frischen Zutaten aus Feld und Wald besteht, hat sie ihren wohlklingenden Namen gegeben. Das Gericht soll wie das Resultat einer erfolgreichen Pilz-exkursion aussehen: Reichhaltig, natürlich und ganz einfach appetitlich!

Zutaten für 4 Portionen:
800 g waldfrische Pilze,
möglichst viele Arten
1 grosse Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
2 EL Öl
1 dl Weisswein oder Wasser
Salz, Pfeffer
frische Wildkräuter

Grosse Pilze in grobe Stücke teilen, kleinere ganz belassen. Zwiebel und Knoblauch grob hacken, im Öl kurz anziehen. Pilze dazu geben und weiter dünsten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Weisswein oder Wasser ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Während 10 Minuten leicht köcheln lassen. Kräuter hacken, darunter mischen. In der Pfanne servieren und knuspriges Brot dazu reichen.

Entweder isst man direkt aus der Pfanne oder man schöpft von der Pfanne auf den eigenen Teller.

