Artikel vom 04.09.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 17:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/pfifferlingpfanne

Pfifferlingpfanne



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (4 Personen):

400 g Pfifferlinge

5 mittelgroße Kartoffeln

1 mittelgroße Zucchini

100 g Räuchertofu

2 Frühlingszwiebeln

1 Bund Petersilie

Salz

Pfeffer

Muskatnussabrieb

½ TL Zimt

Öl zum Braten

Wasser zum Kartoffeln kochen

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend in einem Topf mit Wasser garkochen. In der Zwischenzeit die Pfifferlinge säubern. Die Zucchini waschen und in kleine Stücke schneiden. Den Räuchertofu abtropfen lassen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Zuerst den Räuchertofu in einer tiefen Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, bis er leicht Farbe angenommen hat. Anschließend die Zucchiniwürfel zum Räuchertofu in die Pfanne geben und diese mit anbraten. Haben auch die Zucchinistücke Farbe angenommen, die Pfifferlinge hinzugeben. Während Pilze und Gemüse brutzeln, die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen und sehr fein hacken. Anschließend zur Seite stellen. Sind die Kartoffeln gar und die Pilze durch, die Kartoffeln abgießen und dann mit in die Pfanne geben, sodass sie kurz mitbraten. Nun mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Geschmack würzen sowie die Frühlingszwiebelringe in die Pfanne geben. Den Zimt – je nach Vorlieben, die Menge variieren – hinzufügen und alles gut, aber vorsichtig vermischen. Vor dem Servieren die Petersilie über die jeweiligen Portionen streuen.