

Pilzpfanne

Zutaten:

ca. 1 kg Rosella

Pfeffer

Salz

Knoblauch

Den Rosella waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, kräftig mit Pfeffer, Salz und Knoblauch würzen. In einer Pfanne mit heißem Fett oder Öl werden die Rosellas ca. 10 Min. knusprig gebraten. Dazu schmecken hervorragend Kräuter- oder Knoblauchbaguetts und ein trockner Rotwein.