



Bulgur-Pfanne mit gebratenen Austernpilzen

Schwierigkeit „einfach“, ca. 25 Min. Arbeitszeit

ca. Für 3-4 Personen

Zutaten

- 1 kg gegarter Bulgur
- 1 Zwiebel
- 5 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer und Salz
- 4 EL Olivenöl
- 1 Strauß frische Gartenkräuter
- 700 gr Austernpilze
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden und in heißem Olivenöl glasig andünsten. Tomaten waschen, halbieren, vom Kernhaus befreien, in gleichmäßige Würfel schneiden und zusammen mit dem

zerdrückten Knoblauch zu den Zwiebelwürfeln geben.

Den gegarten Bulgur zugeben, mit Salz, Pfeffer und den fein gehackten Kräutern würzen. Die Austernpilze vom zähen Strunk befreien, in Streifen schneiden und in einer extra Pfanne in heißem Olivenöl anbraten. Vor dem Servieren die gewürzten Pilze über der Bulgur-Pfanne verteilen.
