

## Gebratene Austernpilze *(Beilagen)*



### Zubereitung

Entfernen Sie die Stiele und weißen Teile von den Pilzen, schneiden sie in große Würfel und braten bei starker Hitze mit zwei Esslöffel Olivenöl. Sobald Sie feststellen, dass die Austernpilze beginnen ihre Säfte zu verlieren und braun zu werden, hinzufügen etwas Salz und braten für eine weitere Minute oder zwei. Heiß mit einer Prise Petersilie dienen, die den Geschmack verbessert.

### Tipps

Der Pleurotus ostreatus - oder Austernpilz - hat viele positive Eigenschaften für den menschlichen Stoffwechsel, insbesondere in Bezug auf die Absorption von Cholesterin.

### Allgemeinwissen

Die Pilze, die wir hier verwenden, sind die in der ganzen Welt bekannten Austernpilze, im venezianischen Dialekt oder genauer Paduanen Dialekt 'sbrise' genannt.

### Informationen

**Zubereitung** 15 Minuten

**Dient X** Serviert 3 Personen

**Schwierigkeitsgrad** Einfach

## la terra di Puglia



### Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](https://shop.laterradipuglia.it)

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden  
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

### Zutaten

**Extra natives olivenöl**

**12**

**Pfeffer**

**Petersilie**

**Austernpilze** 500 Gramm