



Sautierte pilze mit portweinessig



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Wirtschaftlich



Com quem?

Mit der Familie



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



200ml Gallo Suave



100ml Gallo Portweinessig

- 100g maronen-Pilze
- 150g portobello-Pilze
- 100g austernpilze
- 10g knoblauch
- 1 chilischote, getrocknet
- 100ml weißwein
- rosmarinblätter, nach Bedarf
- salz und Pfeffer, nach Bedarf

Modo de preparação

1

Schneiden Sie die Pilze in dünne Scheiben.

2

In einer Pfanne das Gallo Olivenöl, den zerdrückten Knoblauch und die Chilischote erhitzen. Die Pilzmischung hinzufügen und sautieren. Mit Weißwein ablöschen und noch ein wenig köcheln lassen.

3

Mit Salz und Pfeffer würzen und den Gallo Portweinessig besprenkeln.

4

Dazu am besten getoastete Bratscheiben servieren.

Produtos utilizados



Suave

Natives Olivenöl Extra



Portweinessig

Ausgewählte Essigsorten



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide