

## Gebratene Pilze mit Speck und Zwiebeln

### Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Waldpilze
- 1 Zwiebel
- 100 g Schinkenspeck (gewürfelt)
- Butterschmalz
- Salz und Pfeffer
- Petersilie



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 35 Minuten

### Zubereitung

1. Putze die Pilze und schneide sie klein.
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in Würfel.
3. Gib die Pilze mit etwas Butterschmalz, den Zwiebelwürfeln und dem Schinkenspeck in eine Pfanne. Brate alles zusammen gut durch. Das dauert mindestens 15 - 20 Minuten.
4. Wenn die gebratenen Pilze fertig sind, würzt du sie noch ordentlich mit Salz und Pfeffer. Ich serviere sie immer mit frisch gehackter Petersilie.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

