

Pfifferlingsragout

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

800 g	Pfifferlinge	250 g	Kochschinken
2	Bananen	1	Zwiebel
	Butterschmalz		Salz, schwarzer Pfeffer, Curry

Zubereitung:

Die Pfifferlinge gründlich unter fließendem, kaltem Wasser abspülen, gegebenenfalls die unteren Enden abschneiden und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Dann auf der vorgeheizten TEPANplatte mit Butterschmalz leicht anbraten. Die Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden, zu den Pfifferlingen geben und ebenfalls anbraten. Den Kochschinken in Würfel schneiden, hinzufügen und unter ständigem Wenden anschmoren. Bananen in Scheiben schneiden, hinzugeben und unter vorsichtigem Wenden mit erwärmen. Alles mit Salz, schwarzem Pfeffer und Curry würzen und abschmecken. Dazu: knackiger grüner Blattsalat. Leistungsstufe: 7–9, Garzeit: 6–8 Minuten.