



Gegrillte Pfifferlinge als Beilage

Zutaten

- 200g frische Pfifferlinge
- 3 Frühlingszwiebeln
- etwas Butter
- etwas frischer Pfeffer und Salz



Zubereitung

Die Pfifferlinge putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden, mit den Pfifferlingen vermengen und mit etwas Butter, Salz und Pfeffer in Grillschalen geben. Bei mittlerer Hitze die Pfifferlinge etwa 10 Minuten auf dem Grill durchgaren.

Nach Belieben auf einem guten gegrillten Stück Fleisch (sehr gut passt Steak oder Hähnchenbrust) oder auch auf Salat servieren.

Guten Appetit!

