

# Geschmorte Pilze

Zutaten (6 Pers.):

**900 g kleine Steinpilze (oder auch Champignons)**

**3 Knoblauchzehen**

**4 ½ EL Olivenöl**

**3 EL fein geschnittene Petersilie**

**Salz**

**Pfeffer aus der Mühle**

**1 ½ TL abgeriebene Zitronenschale**

**3 EL Zitronensaft**

Zubereitung:

Pilze putzen, Stielenden abschneiden und in Scheiben schneiden.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze bei starker Hitze kurz anbraten, dann Knoblauch zugeben, Zitronensaft unterrühren und bei schwächster Hitze zugedeckt ca. 10 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie und Zitronenschale untermengen.