

Zucchini-Pilzpfanne mit Speck



Zutaten:

- 500 g gemischte Pilze (z.B. Pfifferlinge, Champignons, Austernpilze)
- 500 g Zucchini
- 100 g Speck (fein geschnittene Scheiben oder gewürfelt)
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen, klein geschnitten
- 25 g Kräuterbutter
- Etwas Öl zum Braten
- (Kräuter-) Salz & Pfeffer
- 4-5 EL fein geschnittene Kräuter (z.B. Petersilie, Rosmarin, Spitzwegerich, Schnittlauch)
- Abrieb einer halben Biozitrone



Zubereitung

Die geputzten Pilze in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Die Zucchini waschen, längs halbieren und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und darin die Zucchini und Pilze rührend 4 bis 5 Minuten anbraten. Das Weiße der Frühlingszwiebeln und fein geschnittenen Knoblauch zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Cirka 2 Minuten rührend anbraten, dann Speck, fein geschnittene Kräuter und den Zitronenabrieb zugeben.

Zuletzt die Kräuterbutter in der Pfanne schmelzen lassen und alles nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles in der Pfanne servieren und mit Frühlingszwiebeln bestreuen.

Tipp: dazu schmecken frisches Brot, Spiegeleier und ein Schnittlauch-Quark mit Kürbiskernöl.