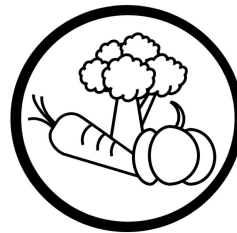


Falsche Jakobsmuschel



4 Portionen



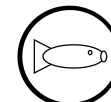
Vorbereitung
15 Minuten



Einfaches
Rezept



Gluten
frei



Schmeckt
wie Fisch



Vegan

4 mittlere
Kräuterseitlinge

Kräuterseitlinge kurz waschen und die Stiele in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In die Oberfläche mit einem scharfen Messer beidseitig ein feines Karo schneiden.

2EL Räuchersalz
1 Lorbeerblatt
1 Zitrone in Scheiben

Die Pilze in Wasser mit dem Räuchersalz, dem Lorbeerblatt und den Zitronenscheiben 15 Minuten kochen. Die Pilze weitere 30 Minuten im heissen Wasser ziehen lassen. Das Wasser abgiessen und die Pilze abtropfen lassen.

2EL Butter
2EL Zitronenöl

Die Butter in einer Bratpfanne schmelzen und zusammen mit dem Zitronenöl bei mittlerer Hitze vermengen.

Die Kräuterseitling-Scheiben nun beidseitig goldig braten und dann heiss servieren.

Die 'falschen Jakobsmuscheln' eignen sich gut als Suppenbeilage oder auf Gemüse

