

Burger mit Rosenseitlingen

Zutaten für zwei Bratlinge:

150 g Rosenseitlinge

Bratöl

Pfeffer

Salz

Muskat

Zubereitung:

Die Rosenseitlinge in einzelne Blätter rupfen oder schneiden und in heißem Bratöl von beiden Seiten scharf anbraten, bis sie kross sind. Am Ende mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

TIPP: Die fertigen Pilze mit Pinienkernen bestreuen oder Pesto versehen. Der „Bacon-Ersatz“ passt gut zum klassischen Cheese-Burger.