



## Gebratene Steinpilze

4 Portionen

3 Stängel Petersilie  
2 Stängel Oregano [1/2 TL getrockneter]  
4-6 Stängel Zitronenverbene  
2 Knoblauchzehen  
1 Zitrone  
500 g Steinpilze  
ca. 8 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

Petersilie fein hacken  
Oreganoblätter von den Stielen zupfen und hacken  
Zitrone halbieren und 1 Hälfte auspressen  
Knoblauch pellen, den Keim entfernen, Knoblauch mit Salz pürieren  
Pilze säubern und bei Bedarf schneiden  
Verbeneblätter von den Stielen zupfen und hacken

Petersilie, Oregano, Knoblauch und Zitronensaft und 4 EL Olivenöl in einem Schüttelbecher kräftig verschütteln. Es sollte eine cremige Soße entstehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze im restlichen Olivenöl - evtl. etwas mehr Öl nehmen - bei nicht zu starker Hitze 4-5 Min. von jeder Seite braten. Salzen und leicht pfeffern. Gegen Ende die Zitronenverbene zugeben. Pilze servieren und bei Tisch mit der Soße beträufeln.

Dazu Ciabatta und ein kräftiger Grauburgunder oder Sauvignon Blanc