

## **EDELAUSTERNPILZ-PFANNE IM BROT**

### **Bio-Zutaten:**

- 1 Packung Edelausternpilze (z.B. von Edlingers)
- 5 Champignons
- 1 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- getrockneter Rosmarin, grob geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 1 Lieblingsweckerl oder 2 Scheiben Brot

### **Zubereitung (Dauer ca. 12 Minuten):**

1. Die Zwiebel klein hacken. Die Edelausternpilze und Champignons waschen, schneiden und zunächst ohne Öl in einer heißen Pfanne anrösten.
2. Etwas Olivenöl zu den halbgaren Pilzen in die Pfanne geben, die Zwiebeln mit dem Rosmarin hinzufügen und kurz darin andünsten. Die Pilzpfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.
3. Lieblingsweckerl aufschneiden und die Innenseiten in der noch heißen Pfanne kurz anrösten. Die Pilzmischung auf dem Brot verteilen und, ohne einen Gedanken an die Arbeit zu verschwenden, genießen – soviel Zeit muss sein.