

Pilzpfanne mit Filetspitzen und Frühlingszwiebeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die zünftige, saisonale Pilzpfanne, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- 480 g geschnetzeltes Rinder - oder Schweinefilet
- (Oder beides gemischt)
- 50 g gewürfelter magerer Speck
- 600 g gemischte Pilze nach der Jahreszeit wie:
- Champignons, Pfifferlinge, Schafspilze, Steinpilze, Maronen, Birkenpilze
- 1 Bündchen Frühlingszwiebeln
- 2 El Petersilie
- 2 El Schnittlauch
- 1 El Butterschmalz
- 1/2 Becher Crème fraîche
- Etwas roter und grüner Pfeffer und etwas Creme fraîche.

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweisen in folgenden Schritten:

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Pilze putzen und auf gleiche Größe schneiden.

Schritt4

(Nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchencrepe abreiben)

Schritt5

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und ähnlich den Pilzen auf gleiche Größe/Ringe schneiden.

Schritt6

Die Filetspitzen mit Salz, rotem und grünen Pfeffer, etwas Knoblauch (wenn man mag) würzen und in Butterschmalz anbraten; kurz warm halten.

Schritt7

In die gleiche Pfanne den Speck geben, anrösten, die Pilze und die Frühlingszwiebeln hinzu fügen. 3 - 4 min. weiter braten. Crème fraiche unterrühren, etwas reduzieren, nachschmecken und die Filetspitzen unterheben. Nicht mehr kochen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Auf / an gebutterten schwäbischen Spätzle anrichten und mit gehackter Petersilie und Schnittlauch bestreuen.

Schritt10

Mit einem Löffel Creme fraiche p. P. krönen und mit einem knackigen Marktsalat nach der Saison servieren.

Rezeptart: Pilzgerichte **Tags:** nicht nur in der pilzsaison

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilzpfanne-mit-filetspitzen-und-fruehlingszwiebeln/>