Geschmorte Frühlingszwiebeln mit Austernpilzen bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

4-5 Bund Frühlingszwiebeln, 500 gr Austernpilze, 5-6 Esslöffel Olivenöl, 4-5 Esslöffel weißer Balsamico - Essig, Salz, Pfeffer.

Die Zubereitung:

Frühlingszwiebeln in ca. 3 cm lange Stücke und die Austernpilze in Streifen schneiden.
Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und zuerst die Frühlingszwiebeln und dann die Pilze dazu geben.
Beides unter Wenden kurz anbraten, bis alles goldbraun geworden, aber immer noch al dente ist.
Mit dem weißen Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Diese Gericht schmeckt warm aber auch abgekühlt sehr gut.