

## Pfifferlinge (Info)

Kategorien: Information, Pilze, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

### Anleitung:

Ab Juni waechst in Laub- und Nadelwaeldern der Pfifferling. Dieser Waldpilz ist bei Feinschmeckern besonders beliebt, er gibt Speisen einen aromatischen Geschmack und schmeckt auf einfachste Art zubereitet am Besten.

Bevor dieser exzellente Speisepilz jedoch in die Pfanne wandert, sollte er gut geputzt, aber nicht gewaschen werden. (Beim Waschen wuerde er sich zu sehr mit Wasser voll ziehen.) Mit einem feuchten Tuch wischt man die Kappe ab, mit einem spitzen Messer entfernt man die Erde zwischen den Lamellen und schneidet das erdige Ende des Fusses ab.

Nicht geeignet ist der Pfifferling zum Trocknen und Einfrieren, da er dabei trocken wird.

Geniessen kann man ihn noch bis zum Spaetherbst, gerne mit meinen Rezepten.

Rezepte: Pasta mit Pfifferlingen Blattsalat mit Pfifferlingen Gruene Bohnen mit Tomaten und Pfifferlingen