

Stolze Willys mit Pfifferlingen

Zutaten: 5 Stolze Willys

500 g Pfifferlinge

2 Zwiebeln

1 Becher Creme fraiche

Kräuter

5 Scheiben Toastbrot

50 g Butter zum Rösten

Zubereitung:

- Pilze putzen, waschen, schneiden

- Stolze Willys einmal durchschneiden

und ca. 8 Minuten von allen Seiten

in der Pfanne braten,

- Stolze Willys aus der Pfanne nehmen

und warm stellen

- kleingeschnittene Zwiebeln mit den

Pilzen in der Pfanne andünsten,

Creme fraiche Kräuter in die Pfanne

geben, abschmecken

- Toast in Butter rösten, mit je einem

Stolzen Willy belegen und mit Pilzsoße

bedecken

- 4