

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
- klein geschnittene 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

***Tipp:** Schmeckt auch mit frischen Champignons oder gemischten Pilzen !!!*