

Steinpilze „al cartoccio“, in Pergament mit Ciabatta

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und lecker italienisch kochen, für die gestresste Hausfrau

Zutaten

- 600 g Steinpilze, geputzt, grob auf gleiche Größe geschnitten
- 3 Schalotten in dünnen Scheiben
- 2 Knoblauchzehen in dünnen Scheiben
- 100 g Staudensellerie, geputzt, gefädelt, in 3 - 4 cm großen Stücken
- 1 Zweig Rosmarin, gezupft, grob gehackt
- 2 Zweige Thymian, gezupft
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 8 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen.

Schritt3

2 - 3 Pergamentblätter übereinander, 50 X 40 cm groß, mit etwas Olivenöl einstreichen. Die Steinpilze, die Schalotten, den Knoblauch und den Staudensellerie „mittig“ gleichmäßig verteilen.

Schritt4

Den grob gehackten Rosmarin und die gezupften Thymianblätter, den Zitronenabrieb darüber streuen.

Schritt5

Zunächst nur mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, das Olivenöl darüber träufeln.

Schritt6

Nunmehr das Pergamentpapier gut verschließen und die Päckchen auf ein Backblech geben. Für 15 - 20 min. in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben. (Mittlere Schiene)

Schritt7

Anrichtevorschlag.

Schritt8

Die Päckchen auf einem vorgewärmten Teller anrichten und erst am Tisch öffnen, erst jetzt mit etwas Meersalz würzen.

Schritt9

Dazu passt warmes, krosses Ciabatta Brot.

Tags: saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinpilze-al-cartoccio-in-pergament-mit-ciabatta/>