

# MARONEN (PILZE)

## MARONEN (PILZE)

Eine wunderbare Pilzbeilage aus der Pfanne - leckere Maronen mit reichlich frischer Petersilie.



### Zutaten:

200g Maronen

1 Bund Petersilie

1 Zwiebel

Butter

Pfeffer & Salz

### Zubereitung:

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und mit Butter anbraten. Die Maronen in Scheiben schneiden und dazugeben. Bei mittlerer Hitze braten. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz

würzen. Kurz vor Ende der Bratzeit die frische, grob gehackte Petersilie untermengen.

Fertig!