

Sommersteinpilze in Pergament

Zutaten pro Portion:

1-2 Sommersteinpilze

50g dünn geschnittener Schinkenspeck

natives Olivenöl

Knoblauch

Salz

Pfeffer

2 Salbeiblätter

1 kleiner Rosmarinzweig



Sommersteinpilz, *Boletus reticulatus*

Zubereitung:

Ein quadratisches Stück Pergamentpapier von der Rolle abschneiden.

Eine Knoblauchzehe durchschneiden und das Papier damit einseitig einreiben.

Etwas Olivenöl auf die Mitte des Papiers geben und verreiben.

Möglichst dünn geschnittene Steinpilzscheiben auf den mittleren Bereich des Papiers legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf die Pilze die Schinkenscheiben legen.

Diese Schichtfolge dreimal wiederholen.

Zum Schluss die Salbeiblätter und das Rosmarinzweiglein obenauf geben.

Ein wenig gutes Olivenöl über das Ganze geben.

Das Paket mit dem überständigen Papier zufalten und oben zusammen tackern.

20 min im vorgeheizten Ofen bei 200°C backen.

Die Päckchen ungeöffnet mit frischen Krustengraubrot oder Ciabatta servieren.

GERHARD SCHUSTER
www.lebrac.de

