

Pata Negra mit gebratenen Steinpilzen



Zubereitung

Oregano fein hacken, Pilze sauber reinigen, in grobe Stücke schneiden und in Öl-Butter-Mischung anbraten.

Oregano dazugeben, mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Schinken auf Teller verteilen und Pilze darüber anrichten.

Zutaten für 4 Personen

- 200g Steinpilze
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- eine Handvoll Oreganoblätter
- 200g Pata Negra oder Parmaschinken