# Pilzbutter

Eine Pilzbutter ist mit vielen Pilzarten sehr lecker. Sehr gut geeignet sind Maronen, Morcheln, Steinpilze, Echte Reizker, Pfifferlinge oder Champignons. Wenn du keine Waldpilze gefunden hast, kannst du sie auch mit Zucht-Champignons herstellen.

**Du brauchst:** Für 250 g Butter etwa 125 g Pilze, etwas Salz.

**So wird es gemacht:**

1. Die sauberen Pilze sehr fein würfeln.
2. In etwas Butter je nach Dicke der Pilzwürfel mit Salz 5-10 Minuten braten.
3. Nach dem Abkühlen die gebratenen Pilze mit der restlichen Butter verrühren.

Aus: RITA & FRANK LÜDER (2016): Pilze zum Genießen...Das Familien-Pilzbuch für Küche, Kreativität und Kinder. Kreativpinsel-Verlag, Neustadt