

## Pilzragout - vegan & glutenfrei

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 TL Albaöl
- Pfeffer
- 1 rote Zwiebel
- 50 g getrocknete Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g gemischte Pilze
- Rosenpaprika
- Piment
- n. B. 1/2 TL Weingewürz
- Salz
- Chilipulver
- 200 ml Hafer-Cuisine
- 1 TL Thymian
- n. B. etwas Rotwein

### Zubereitung:

Pilze putzen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel und die getrocknete Tomaten in Würfel schneiden. Knoblauch pressen.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und eine Prise Pfeffer zufügen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch in die Pfanne geben und andünsten. Pilze mit in die Pfanne geben und anbraten. Mit etwas Rosenpaprika würzen und die Tomaten zugeben. Wenn man möchte, etwas Rotwein dazu gießen. Hafer-Cuisine unterrühren.

Alles mit Salz, Pfeffer, Piment, Thymian, Chilipulver und Weingewürz abschmecken.

### Un-vegane Variante:

Man kann noch 200 g Schinkenwürfel anbraten und zu dem Pilzragout geben! Anstatt Hafer Cuisine, kann man natürlich auch richtige Sahne verwenden.