



Sommerliches Pilzragout

vegan

Zutaten für 4 Personen als Beilage:

500 g gemischte Pilze

1 kleine Zwiebel

100 ml Weißwein

200 ml Hafer Cuisine (oder Sahne)

Abrieb einer halben Limette

etwas Limettensaft (ca. 1 EL)

1 Bund Schnittlauch

Salz & Pfeffer

2 TL Sojasauce

1 TL raffiniertes Olivenöl

Chiliflocken (optional)

Zubereitung:

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden.

Eine Pfanne erhitzen und das Öl hineingeben. Die Zwiebeln in dem Öl ca. 2 Minuten anbraten und dann die Hälfte der Pilze dazugeben. Wenn diese etwas geschrumpft sind den Rest dazu geben und braten bis die Pilze angebräunt sind. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.

Nun alles mit Weißwein und Hafer Cuisine (oder Sahne) ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Den Limettensaft und -abrieb dazugeben und alles mit Salz, Sojasauce und Pfeffer abschmecken.

Das sommerliche Pilzragout mit Schnittlauchröllchen und Chiliflocken garnieren.

Info:

Das sommerliche Pilzragout passt gut zu gebratener Rosmarin-Polenta oder zu Kartoffelpuffern aus dem Ofen. Auch zu Spätzle und Semmelknödeln schmeckt es hervorragend.