

TASTE
explorer

AUSGABE 27/2023

Pilzgerichte

FOOD AND COOK MAGAZINE



**31 SCHNELLE &
LECKERE REZEPTE**



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 23. Oktober 2023

der nächste ***TASTE EXPLORER***

erscheint am 28. Oktober 2023

Impressum

Founder & Publisher: Markus Elsässer
Editor in Chief: Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)
Geschäftsführer: Sabine Elsässer
Redaktion: Christine Arnoldt

Verlag: FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)
Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim
Registergericht: Amtsgericht Mannheim
Registernummer: HRB 726461
Ust-Ident-Nummer: DE309755082

Tel.: +49 (0)7231 - 6035228
E-Mail: contact@thepublishergang.com

Cover Image: ©

Anzeigenleitung

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106
contact@thepublishergang.com

Die Inhalte des TASTE EXPLORER MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlags wider.

Ausgabe 27/2023

FROM THE EDITOR

TASTE EXPLORER ist ein Food- und Genussmagazin für alle, die ihre Leidenschaft für Essen teilen. Es bietet eine Vielzahl von Rezepten, die von Experten zusammengestellt werden, um die Leser dazu zu inspirieren, ihre Köchenkünste zu verbessern und neue Trends auszuprobieren. Das Magazin enthält auch informative Artikel über Ernährung, Food-Trends, Produktreviews und Interviews mit Persönlichkeiten. Es richtet sich an alle, die essen lieben, gerne kochen und hungrig auf neue Ideen und kulinarische Trends sind.

Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher



The
ALL IN MEDIA & PUBLISHING
PUBLISHER
GANG

FOLLOW US /thepublishergang





Shiitake-Nudelpfanne

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g Shiitake-Pilze, in Scheiben geschnitten
- 400 g Nudeln (z. B. Udon-Nudeln oder andere nach Wahl)
- 4 Tassen gemischtes Gemüse (z. B. Brokkoli, Karotten, Paprika), in mundgerechte Stücke geschnitten
- 1/2 Tasse Sojasauce
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL frischer Ingwer, gerieben
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL Chiliflocken (optional, je nach Schärfepräferenz)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten, zum Garnieren
- Sesamsamen, zum Garnieren
- Korianderblätter, zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Nudeln nach den Anweisungen auf der Verpackung kochen, abgießen und beiseite stellen.

2. In einer großen Pfanne oder einem Wok das Sesamöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Den gehackten Knoblauch und geriebenen Ingwer hinzufügen und etwa 1 Minute anbraten, bis sie duften.

3. Die Shiitake-Pilze in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze braten, bis sie zart und leicht gebräunt sind, etwa 5-7 Minuten.

4. Das gemischte Gemüse hinzufügen und weiterbraten, bis es knusprig und bissfest ist, normalerweise 3-5 Minuten.

5. Die gekochten Nudeln in die Pfanne geben und alles gut vermengen.

6. Sojasauce und Chiliflocken (falls verwendet) in die Pfanne geben und gut umrühren, um die Nudeln und das Gemüse damit zu bedecken.

7. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken.

8. Die Shiitake-Nudelpfanne auf Serviertellern anrichten und mit Frühlingszwiebeln, Sesamsamen und frischen Korianderblättern garnieren.

9. Servieren Sie die Shiitake-Nudelpfanne sofort, sie schmeckt am besten frisch.

Guten Appetit!



Morchelrisotto

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g frische Morcheln
- 400 g Risottoreis
- 200 ml Weißwein
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 200 g Parmesan, gerieben
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie, gehackt (zur Dekoration)

Zubereitung:

1. Die frischen Morcheln gründlich reinigen, in Scheiben schneiden und beiseite stellen.

2. In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und die gehackten Zwiebeln bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis sie weich und glasig sind. Den gehackten Knoblauch hinzufügen und kurz anbraten, bis er duftet.

3. Den Risottoreis hinzufügen und unter ständigem Rühren anrösten, bis er leicht glasig wird.

4. Den Weißwein hinzufügen und solange rühren, bis der Wein vom Reis aufgenommen wurde.

5. Nach und nach die Gemüsebrühe hinzufügen, etwa eine Kelle nach der anderen, und immer wieder rühren, bis die Flüssigkeit aufgenommen ist, bevor Sie die

nächste Kelle hinzufügen. Diesen Vorgang etwa 18-20 Minuten lang wiederholen, bis der Reis cremig und al dente ist.

6. In der Zwischenzeit die Morcheln in einer separaten Pfanne in etwas Olivenöl anbraten, bis sie weich und leicht gebräunt sind.

7. Die gebratenen Morcheln und den geriebenen Parmesan in das Risotto geben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

8. Das Morchelrisotto auf Teller portionieren, mit frischer Petersilie garnieren und sofort servieren.

Guten Appetit!



Süßkartoffel-Pilz-Suppe

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g gemischte Pilze
- 800 g Süßkartoffeln, geschält und gewürfelt
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie oder Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen. Die gehackten Zwiebeln hinzufügen und bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis sie weich und glasig sind.
2. Die gewürfelten Süßkartoffeln und die gemischten Pilze hinzufügen. Etwa 5 Minuten lang anbraten, bis die Pilze leicht gebräunt sind.
3. Die Gemüsebrühe in den Topf gießen, um die Zutaten zu bedecken. Zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren. Die Suppe 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Süßkartoffeln weich sind.
4. Die Suppe vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab pürieren, bis sie cremig ist. Alternativ können Sie die Suppe in kleinen Portionen in einen Mixer geben und pürieren.
5. Die Kokosmilch hinzufügen und gut einrühren, bis die Suppe gleichmäßig gemischt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Süßkartoffel-Pilz-Suppe in Schalen portionieren, mit frischer Petersilie oder Schnittlauch garnieren und heiß servieren.

Guten Appetit!



Pilz-Pfannkuchen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Portionen Pfannkuchenteig
- 400 g gemischte Pilze, in dünne Scheiben geschnitten
- 4 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Olivenöl
- Frische Kräuter (z. B. Petersilie oder Schnittlauch) zum Garnieren

Zubereitung:

1. Erhitzen Sie eine Pfanne oder eine Antihaf-Pfanne auf mittlerer Hitze und geben Sie etwas Olivenöl hinein.

2. Wenn die Pfanne heiß ist, fügen Sie die geschnittenen Pilze hinzu und braten Sie sie etwa 5-7 Minuten lang an, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Frühlingszwiebeln hinzufügen und weitere 2 Minuten anbraten. Nehmen Sie die Pilzmischung aus der Pfanne und stellen Sie sie beiseite.

3. Reinigen Sie die Pfanne und erhitzen Sie sie erneut mit etwas Olivenöl.

4. Gießen Sie eine Portion Pfannkuchenteig in die Pfanne, um dünne Pfannkuchen zu formen. Die Größe kann je nach Vorliebe variieren, aber normalerweise sind sie etwa 20 cm im Durchmesser.

5. Lassen Sie den Pfannkuchen auf einer Seite goldbraun

anbraten (ca. 2-3 Minuten) und wenden Sie ihn dann um.

6. Verteilen Sie einen Teil der Pilzmischung gleichmäßig auf der halbgegart Seite des Pfannkuchens.

7. Falten Sie den Pfannkuchen in der Mitte, um die Pilzmischung zu umschließen. Drücken Sie ihn leicht an, um sicherzustellen, dass er zusammenhält.

8. Braten Sie den Pfannkuchen weitere 2-3 Minuten, bis er fest und goldbraun ist.

9. Wiederholen Sie die Schritte 4 bis 8 für die restlichen Pfannkuchen und Pilzmischung.

10. Die Pilz-Pfannkuchen auf Tellern anrichten, mit frischen Kräutern garnieren und heiß servieren.

Guten Appetit!



Pilz-Focaccia

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

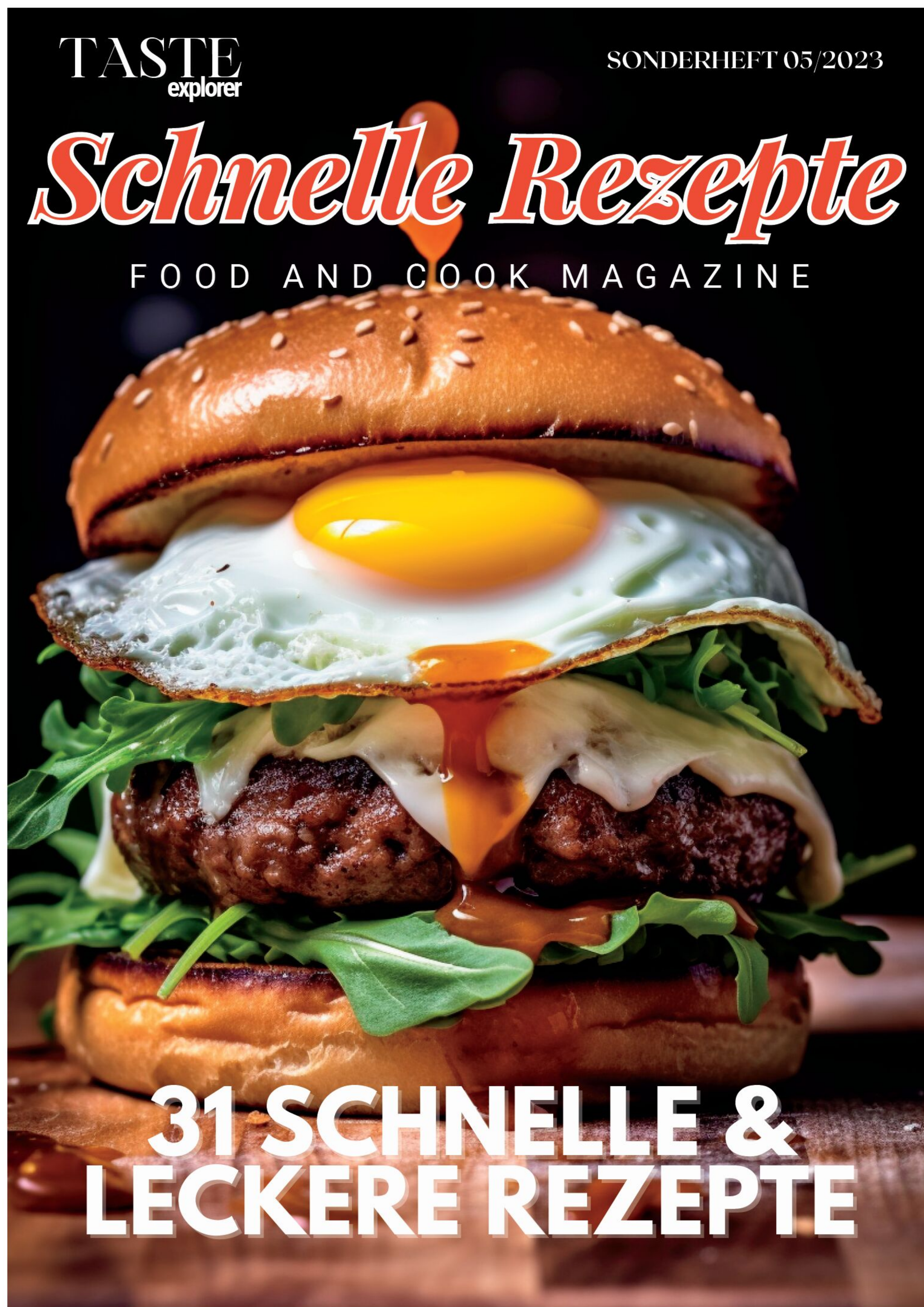
- 1 Focaccia-Brot (etwa 400 g)
- 400 g Pilze, in Scheiben geschnitten (z. B. Champignons)
- Frische Rosmarinzwige
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
2. Die Focaccia in etwa 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen.
3. Die Pilzscheiben gleichmäßig auf den Focaccia-Scheiben verteilen.
4. Die Rosmarinzwige auf die Pilze legen.
5. Das Olivenöl gleichmäßig über die Focaccia und die Pilze gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Das Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben und die Pilz-Focaccia etwa 15-20 Minuten backen, bis das Brot knusprig ist und die Pilze weich und leicht gebräunt sind.
7. Aus dem Ofen nehmen und heiß servieren.

Guten Appetit!

KENNEN SIE SCHON UNSERE
ANDEREN LECKEREN REZEPTE



Link readyly : <https://bit.ly/tasteexplorer>

ERE ZEPTIDEEN?



Link ready : <https://bit.ly/tasteexplorer>



Pilz-Kartoffelsalat

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 400 g gemischte Pilze, in Scheiben geschnitten (z. B. Champignons)
- 4 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 3 EL Essig (z. B. Weißweinessig)
- 4 EL Öl (z. B. Rapsöl)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Kräuter (z. B. Petersilie) nach Belieben

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen, bis sie gar, aber noch fest sind. Abgießen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
2. Die geschnittenen Pilze in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, bis sie goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer großen Schüssel die Pilze, Kartoffelscheiben und Frühlingszwiebeln vermengen.
4. Für das Dressing den Essig, das Öl, Salz und Pfeffer gut verrühren. Das Dressing über den Salat gießen und vorsichtig unterheben, damit alles gut benetzt ist.
5. Nach Belieben frische Kräuter hinzufügen, um den Geschmack zu verfeinern.
6. Den Pilz-Kartoffelsalat vor dem Servieren mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten.

Guten Appetit!



Pilz-Frittata

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 12 Eier
- 400 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1 Paprika, gewürfelt
- 2 Zwiebeln, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Die Champignons in einer Pfanne mit 1 EL Öl anbraten, bis sie goldbraun und das Wasser verdunstet ist. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
2. In derselben Pfanne das restliche Öl erhitzen und die gehackten Zwiebeln anbraten, bis sie glasig sind.
3. Die gewürfelte Paprika hinzufügen und für weitere 2-3 Minuten braten, bis sie weich wird.
4. Die gebratenen Champignons zurück in die Pfanne geben und alles gut vermengen.
5. In einer separaten Schüssel die Eier aufschlagen, verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Eiermischung über das Gemüse in der Pfanne gießen. Stellen Sie sicher, dass das Gemüse gleichmäßig verteilt ist.
7. Die Frittata bei mittlerer Hitze braten, bis sie am Rand fest wird. Verwenden Sie einen Pfannenwender, um die Ränder anzuheben und überschüssiges Ei zurück in die Mitte fließen zu lassen.
8. Sobald die Frittata fast vollständig gestockt ist, können Sie sie entweder im Ofen bei 180 Grad Celsius (vorgeheizt) oder unter einem vorgeheizten Grill (Broiler) garen, bis die Oberseite goldbraun ist.
9. Die Pilz-Frittata in Stücke schneiden und heiß servieren.

Guten Appetit!



Pilz-Baguette

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Baguettes
- 400 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Eine Handvoll frische Petersilie, gehackt
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Celsius (Umluft) vorheizen.
2. Die Baguettes der Länge nach halbieren, so dass Sie 4 Baguettehälften haben.
3. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die gehackten Knoblauchzehen hinzufügen und kurz andünsten, bis sie duften.
4. Die Champignonscheiben in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie leicht gebräunt und das Wasser verdunstet ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die gehackte Petersilie unter die Champignons mischen.
6. Die Pilzmischung gleichmäßig auf den Baguettehälften verteilen.
7. Die Baguettehälften auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten backen, bis sie knusprig und leicht goldbraun sind.
8. Die Pilz-Baguettes aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden.
9. Heiß servieren und genießen.

Guten Appetit!



Pilz-Avocado-Salat

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 reife Avocados, gewürfelt
- 400 g gemischte Pilze, in Scheiben geschnitten
- 200 g frischer Rucola
- 6 EL Balsamico-Dressing
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die gewürfelten Avocados in eine große Salatschüssel geben.
2. Die gemischten Pilze in dünne Scheiben schneiden und zu den Avocados geben.
3. Den frischen Rucola hinzufügen.
4. Das Balsamico-Dressing über den Salat gießen.
5. Vorsichtig alles vermengen, um die Dressing gleichmäßig zu verteilen.
6. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
7. Den Pilz-Avocado-Salat auf Serviertellern anrichten.
8. Sofort servieren und genießen.

Guten Appetit!



Pilzsülze

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 800 g frische Waldpilze (z. B. Steinpilze, Pfifferlinge)
- 500 ml Gemüsebrühe
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 Blatt Gelatine
- Frische Kräuter (z. B. Thymian, Petersilie)
- Salz und Pfeffer
- Essig

Zubereitung:

1. Die Pilze gründlich putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch in etwas Öl anbraten, bis sie glasig sind.
2. Die Gemüsebrühe aufkochen und die gewaschenen Pilze darin etwa 5 Minuten kochen, bis sie weich sind.
3. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
4. Die Gemüsebrühe abseihen und die Pilze gut abtropfen lassen. Die Gelatine in der noch heißen Brühe auflösen und dann die Pilze dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
5. Die Pilzmischung in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Kastenform füllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden oder über Nacht fest werden lassen.
6. Vor dem Servieren die Pilzsülze stürzen, in Scheiben schneiden und mit frischen Kräutern garnieren.

Guten Appetit!

MS UBL - 6
RG5 PX -03.06
Name: Müllerer
Date: 05.14

AC 380 V



THE TRAVELLER

Das Luxus Reise und Genuss Magazin

AB SOFORT ALLE 3 MONATE NEU
„THE TRAVELLER“ MAGAZIN!



Jeden Sonntag
im Newsletter:
Die neuesten Reise
und Lifestyle Trends



www.thetraveller.vip



Herzhafte Pilz-Pastete

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Blätterteigrollen (je ca. 400 g)
- 500 g Pilze (z. B. Portobello), gehackt
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- Frische Kräuter nach Wahl (z. B. Thymian, Rosmarin), gehackt
- 2 EL Senf
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Olivenöl
- Mehl zum Ausrollen des Teigs
- 1 veganes Blätterteig-Ei (optional, z. B. Sojamilch oder Mandelmilch)

Zubereitung:

1. Die Pilze, Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, bis die Flüssigkeit der Pilze verdampft ist und sie goldbraun sind. Fügen Sie die frischen Kräuter hinzu und würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Lassen Sie die Mischung abkühlen.
2. Den Blätterteig auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen, bis er dünn genug ist, um die Pilzmischung und die Zutaten zu umhüllen.
3. Bestreichen Sie die Mitte des Blätterteigs mit Senf und verteilen Sie die abgekühlte Pilzmischung gleichmäßig darüber.
4. Umschließen Sie die Pilzmischung vollständig mit dem Blätterteig, um eine herzhafte Pastete zu formen. Drücken Sie die Ränder gut zusammen, um sie zu versiegeln.
5. Wenn Sie wünschen, können Sie den Blätterteig mit einem veganen „Ei“ bestreichen, um ihm eine goldene Farbe zu verleihen.
6. Backen Sie die Pilz-Pastete im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius (Umluft) für etwa 25-30 Minuten oder bis der Blätterteig goldbraun ist.
7. Lassen Sie sie vor dem schneiden einige Minuten abkühlen. Servieren Sie die Pilz-Pastete in Scheiben geschnitten, am besten mit einer Pilzsoße oder einer Beilage Ihrer Wahl.

Guten Appetit!



Pilz-Paprikaschoten

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 große Paprikaschoten
- 400 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Shiitake)
- 200 g Langkornreis
- 2 Tomaten, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 500 ml Tomatensauce
- 150 g geriebener Käse (optional)
- Olivenöl
- Gewürze (Salz, Pfeffer, Paprikapulver, italienische Gewürzmischung)
- Frische Kräuter (z. B. Petersilie) zum Garnieren

Zubereitung:

1. Den Reis nach den Anweisungen auf der Verpackung kochen und beiseite stellen.

2. Die Paprikaschoten waschen, die Oberseite abschneiden und die Kerne entfernen.

3. In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die gewürfelte Zwiebel und gehackten Knoblauch anbraten, bis sie glasig sind.

4. Die Pilze hinzufügen und bei mittlerer Hitze braten, bis sie Wasser abgeben und leicht anbräunen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

5. Die gewürfelten Tomaten hinzufügen und für weitere 2-3 Minuten braten.

6. Den gekochten Reis in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Nach

Belieben mit Gewürzen wie italienischer Gewürzmischung abschmecken.

7. Die Tomatensauce in eine große Auflaufform gießen. Die vorbereiteten Paprikaschoten in die Sauce legen.

8. Die Pilz-Reis-Mischung gleichmäßig in die Paprikaschoten füllen.

9. Optional mit geriebenem Käse bestreuen.

10. Die Auflaufform mit Aluminiumfolie abdecken und die gefüllten Paprikaschoten bei 180°C (Umluft) im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis die Paprikaschoten weich sind.

11. Vor dem Servieren mit frischen Kräutern garnieren.

Guten Appetit!



Pilz-Gnocchi

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 800 g Gnocchi
- 400 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 4 EL Butter
- Einige Blätter frischer Salbei
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frisch geriebener Parmesan (optional)
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Gnocchi nach den Anweisungen auf der Verpackung kochen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie fertig. Abgießen und beiseite stellen.
2. In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Champignons bei mittlerer Hitze braten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Dies dauert etwa 5-7 Minuten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer weiteren Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die frischen Salbeiblätter hinzufügen und einige Sekunden lang braten, bis sie knusprig werden. Die Salbeiblätter aus der Butter nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die gekochten Gnocchi in die Pfanne mit den Champignons geben und vorsichtig vermengen, damit sie mit dem Pilzaroma durchzogen werden.
5. Die knusprigen Salbeiblätter über die Gnocchi streuen.
6. Nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.
7. Die Pilz-Gnocchi sofort servieren, solange sie noch heiß sind.

Guten Appetit!



Birnen-Pilz-Suppe

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g gemischte Pilze, in Scheiben geschnitten
- 2 Birnen, geschält, entkernt und gewürfelt
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Butter oder Öl zum Braten

Zubereitung:

1. In einem großen Topf Butter oder Öl erhitzen. Die gehackten Zwiebeln hinzufügen und bei mittlerer Hitze glasig braten.
2. Die gewürfelten Birnen und die geschnittenen Pilze hinzufügen. Etwa 5-7 Minuten kochen, bis die Pilze weich sind und die Birnen leicht karamellisiert sind.
3. Die Gemüsebrühe hinzufügen und die Mischung zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und die Suppe etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Birnen und Pilze ganz weich sind.
4. Die Suppe vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab oder einem Mixer pürieren, bis sie schön cremig ist.
5. Die Suppe zurück in den Topf geben, die Sahne hinzufügen und gut umrühren. Bei Bedarf nochmals erhitzen, aber nicht kochen lassen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Birnen-Pilz-Suppe heiß servieren und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Guten Appetit!



Pilz-Tomaten-Pasta

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 800 g Pasta (z. B. Penne oder Spaghetti)
- 400 g gemischte Pilze (Champignons, Pfifferlinge, Shiitake, etc.), in Scheiben geschnitten
- 6 große Tomaten, gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Kräuter (z. B. Basilikum oder Petersilie), zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Pasta in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser al dente kochen, wie auf der Verpackung angegeben. Abgießen und beiseite stellen.
2. Während die Pasta kocht, erhitzen Sie etwas Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze. Fügen Sie den gehackten Knoblauch hinzu und braten Sie ihn für etwa 1 Minute an, bis er duftet.
3. Fügen Sie die geschnittenen Pilze hinzu und braten Sie sie etwa 5-7 Minuten lang an, bis sie goldbraun und zart sind. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
4. Die gewürfelten Tomaten hinzufügen und für weitere 2-3 Minuten braten, bis sie weich werden und etwas Saft abgeben.
5. Die gekochte Pasta in die Pfanne geben und gut vermengen, sodass die Pilze und Tomaten gleichmäßig verteilt sind.
6. Mit frischen Kräutern garnieren, zum Beispiel mit Basilikum oder Petersilie.
7. Servieren Sie die Pilz-Tomaten-Pasta sofort, idealerweise mit einer Prise geriebenem Parmesan oder veganem Käse nach Belieben.

Guten Appetit!



Pilz-Gurkensalat

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g gemischte Pilze, in Scheiben geschnitten
- 4 mittelgroße Gurken, in dünnen Scheiben
- 2 Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
- 3 EL Essig (z. B. Weißweinessig oder Apfelessig)
- 6 EL Öl (z. B. Olivenöl)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Kräuter (z. B. Petersilie oder Dill), zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel die in Scheiben geschnittenen Pilze, Gurkenscheiben und Zwiebelringe zusammengeben.
2. In einer kleinen Schüssel Essig und Öl vermengen, um ein Dressing herzustellen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
3. Gießen Sie das Dressing über die Pilze, Gurken und Zwiebeln in der großen Schüssel.
4. Vorsichtig vermengen, um sicherzustellen, dass das Dressing die Zutaten gut überzieht.
5. Den Pilz-Gurkensalat mindestens 10 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.
6. Vor dem Servieren mit frischen Kräutern garnieren, zum Beispiel mit gehackter Petersilie oder Dill.

Guten Appetit!



Pilz-Burger

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 800 g Pilze (z. B. Shiitake, Champignons), grob gehackt
- 8 Burger-Buns
- 8 Burger-Patties (vegan oder Fleisch, je nach Vorliebe)
- Gewürze nach Geschmack (Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauchpulver, usw.)
- Beilagen und Beläge nach Wahl (z. B. Salat, Tomaten, Zwiebeln, Käse, Soßen)

Zubereitung:

1. Die grob gehackten Pilze in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie anfangen, Flüssigkeit freizusetzen und bräunen. Dies dauert etwa 10-15 Minuten. Während des Bratens gelegentlich umrühren.
2. Die Pilze mit Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen nach Geschmack würzen.
3. Die Burger-Patties separat in einer Pfanne oder auf dem Grill braten, bis sie die gewünschte Garstufe erreicht haben.
4. Die Burger-Buns nach Belieben auf dem Grill oder in einer Pfanne rösten.
5. Um die Burger zu montieren, legen Sie ein Patty auf die untere Hälfte eines Burger-Buns. Geben Sie eine Portion der gebratenen Pilze darüber und fügen Sie nach Geschmack Beläge wie Salat, Tomaten, Zwiebeln oder Käse hinzu.
6. Decken Sie die Burger mit der oberen Bun-Hälfte ab und servieren Sie sie heiß.
7. Servieren Sie die Pilz-Burger mit Beilagen Ihrer Wahl, wie Pommes frites oder einem leckeren Salat.

Guten Appetit!



Pilz-Bulgur-Salat

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Bulgur
- 500 g gemischte Pilze, in Scheiben geschnitten
- 4 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 1 Tasse frische Petersilie, grob gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl
- Saft von 2 Zitronen
- Gewürze nach Geschmack (z. B. Kreuzkümmel, Paprika)

Zubereitung:

1. Den Bulgur nach den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten. Normalerweise wird er mit kochendem Wasser übergossen und dann quellen gelassen. Den fertigen Bulgur in eine große Schüssel geben.
2. Die gemischten Pilze in einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die gebratenen Pilze, Frühlingszwiebeln und gehackte Petersilie zum Bulgur in die Schüssel geben.
4. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft und Gewürze (z. B. Kreuzkümmel und Paprika) vermengen. Diese Vinaigrette über den Salat gießen.
5. Den Salat gut vermengen, bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind.
6. Probieren Sie den Salat und passen Sie die Gewürze und den Zitronensaft nach Ihrem Geschmack an.
7. Den Pilz-Bulgur-Salat vor dem Servieren mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden können.

Guten Appetit!



Rinderfilet mit Trüffelsauce und gebratenen Steinpilzen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Rinderfilets (je etwa 250 g)
- 250 g frische Steinpilze, in Scheiben geschnitten
- 2 EL Trüffelöl
- 200 ml Sahne
- 50 g Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL frischer Trüffel, fein gehobelt (oder Trüffelpaste)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Kräuter zur Garnierung (z. B. Thymian oder Petersilie)

Zubereitung:

1. Die Rinderfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit etwas Butter und Trüffelöl von beiden Seiten etwa 3-5 Minuten anbraten, je nach gewünschtem Garungsgrad. Anschließend beiseite stellen und ruhen lassen.
2. In derselben Pfanne, in der die Filets gebraten wurden, die fein gehackte Zwiebel und den Knoblauch anbraten, bis sie weich sind.
3. Die geschnittenen Steinpilze hinzufügen und bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie goldbraun und zart sind.
4. Das Trüffelöl und die Sahne in die Pfanne gießen, die Trüffelscheiben oder -paste hinzufügen und die Sauce zum Köcheln bringen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Rinderfilets in die Pfanne mit der Trüffelsauce legen und kurz erwärmen.
6. Servieren Sie die Rinderfilets mit der Trüffelsauce und den gebratenen Steinpilzen. Mit frischen Kräutern garnieren.

Guten Appetit!



Pilz-Frischkäse-Dip

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g gemischte Pilze, fein gehackt
- 500 g Frischkäse (vegan oder nicht)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL frische Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Gewürze nach Wahl (z. B. Paprikapulver, Cayennepfeffer)

Zubereitung:

1. Die gemischten Pilze gründlich waschen, abtropfen lassen und anschließend fein hacken.
2. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die fein gehackte Zwiebel darin anbraten, bis sie weich und glasig ist.
3. Die gehackten Pilze und Knoblauchzehen hinzufügen und weiter braten, bis die Pilze goldbraun und zart sind.
4. Die Pilzmischung abkühlen lassen und dann mit dem Frischkäse in einer Schüssel vermengen.
5. Die frische Petersilie, Salz, Pfeffer und andere Gewürze nach Geschmack hinzufügen. Gut umrühren, um alle Zutaten zu kombinieren.
6. Den Pilz-Frischkäse-Dip in eine Servierschüssel geben und gekühlt servieren.
7. Sie können den Dip mit frischem Gemüse, Brot, Cracker oder Tortilla-Chips servieren.

Guten Appetit!



Garnelen-Pilz-Ragout

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Garnelen
- 500 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Pfifferlinge)
- 2 Schalotten, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 200 ml Sahne
- Saft einer Zitrone
- Frische Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Garnelen schälen und entdarmen.
2. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die gehackten Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, bis sie glasig sind.
3. Die geschnittenen Pilze hinzufügen und anbraten, bis sie weich sind.
4. Die Garnelen in die Pfanne geben und etwa 2-3 Minuten pro Seite braten, bis sie rosa und durchgegart sind.
5. Sahne und Zitronensaft in die Pfanne gießen und die Sauce kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das Ragout auf Tellern anrichten, mit frischer gehackter Petersilie bestreuen und servieren. Es passt gut zu Nudeln, Reis oder frischem Baguette.

Guten Appetit!



Pilz-Kartoffelgratin

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g Champignons
- 1 kg Kartoffeln
- 500 ml Sahne
- 200 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler oder Gruyère)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Gewürze nach Belieben (z. B. Muskatnuss, Thymian)
- Butter für die Form

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
2. Eine große, gefettete Auflaufform mit Butter ausstreichen.
Eine Schicht Kartoffelscheiben auf den Boden der Form legen.
3. Die Pilzscheiben auf die Kartoffeln legen und leicht salzen und pfeffern.
4. Wiederholen Sie die Schichten, bis alle Kartoffeln und Pilze verwendet sind. Achten Sie darauf, mit einer Kartoffelschicht abzuschließen.
5. Die Sahne in einem Topf erhitzen und den geriebenen Käse hinzufügen. Rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen nach Belieben abschmecken.
6. Die Käsesahne über die Kartoffel-Pilz-Schichten in der Form gießen.
7. Das Gratin im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) etwa 35-40 Minuten backen, bis es goldbraun und die Kartoffeln weich sind.
8. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen, damit sich die Sauce setzen kann.

Guten Appetit!



Pilz-Tom-Kha-Suppe

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Pilze (z. B. Champignons oder Shiitake)
- 2 Dosen (800 ml) Kokosmilch
- 2 Stangen Zitronengras
- 2 rote Chilischoten (je nach gewünschter Schärfe)
- Ein Bund frischer Koriander
- Gewürze nach Belieben (z. B. Fischsoße, Limettensaft, Salz)

Zubereitung:

1. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Das Zitronengras in Stücke schneiden und mit dem flachen Messerrücken leicht andrücken, um das Aroma freizusetzen.
3. Die Chilischoten fein hacken (Sie können die Samen entfernen, wenn Sie es weniger scharf mögen).
4. Einen großen Topf erhitzen und die Kokosmilch hinzufügen. Fügen Sie das Zitronengras und die gehackten Chilischoten hinzu. Bringen Sie die Mischung zum Kochen.
5. Die geschnittenen Pilze in die Suppe geben und sanft köcheln lassen, bis sie weich sind (ca. 10-15 Minuten).
6. Die Suppe mit Gewürzen abschmecken. Traditionell wird Fischsoße und Limettensaft hinzugefügt, aber wenn Sie eine vegetarische oder vegane Version bevorzugen, können Sie diese durch Salz und Limettensaft ersetzen.
7. Frischen Koriander grob hacken und zur Suppe geben.
8. Die Zitronengrasstangen vor dem Servieren entfernen.

Guten Appetit!



Pilz-Zucchini-Spieße

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Shiitake oder Pfifferlinge)
- 4 Zucchini
- 2 Paprika (in verschiedenen Farben für eine schöne Optik)
- Marinade nach Wahl (zum Beispiel Knoblauchöl, Sojasauce, oder Balsamico-Vinaigrette)
- Gewürze nach Belieben (z. B. Paprika, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer)
- Holzspieße, zuvor in Wasser eingeweicht, um ein Anbrennen zu verhindern

Zubereitung:

1. Die Pilze putzen und in etwa gleich große Stücke schneiden. Die Zucchini und Paprika in etwa gleich große Würfel schneiden.
2. Die Pilze, Zucchini und Paprika abwechselnd auf die eingeweichten Holzspieße stecken. Sie können die Spieße nach Belieben gestalten, indem Sie die Gemüse- und Pilzstücke abwechselnd anordnen.
3. Die vorbereiteten Spieße großzügig mit Ihrer gewählten Marinade bestreichen. Falls gewünscht, können Sie die Marinade mit den Gewürzen nach Geschmack verfeinern.
4. Die Spieße auf den Grill legen und von allen Seiten grillen, bis das Gemüse zart ist und eine schöne Bräunung aufweist. Dies dauert normalerweise etwa 10-15 Minuten, je nach Hitze des Grills.
5. Die fertigen Spieße auf einem Servierteller anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Guten Appetit!



Pilz-Cordon-Bleu

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Hühnchenschnitzel
- 400 g Champignons, in dünne Scheiben geschnitten
- 200 g Käse (z. B. Emmentaler oder Gruyère), in dünne Scheiben geschnitten
- Gewürze nach Belieben (z. B. Salz, Pfeffer, Paprika)
- Mehl, Eier und Semmelbrösel zum Panieren
- Öl oder Butter zum Braten

Zubereitung:

1. Jedes Hühnchenschnitzel vorsichtig flach klopfen, bis es dünn und gleichmäßig ist. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
2. Auf jedes Hühnchenschnitzel eine Scheibe Käse und einige Champignonscheiben legen.
3. Die Hühnchenschnitzel vorsichtig zusammenklappen, um die Füllung zu umschließen.
4. Die gefüllten Hühnchenschnitzel zuerst in Mehl, dann in verquirlten Eiern und schließlich in Semmelbröseln wenden, um sie zu panieren.
5. In einer Pfanne genügend Öl oder Butter erhitzen und die Cordon-Bleus darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Dies dauert in der Regel etwa 4-5 Minuten pro Seite, abhängig von der Dicke der Schnitzel.
6. Die panierten Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Fett zu entfernen.
7. Die Pilz-Cordon-Bleu sofort servieren, idealerweise mit einer Beilage Ihrer Wahl, wie Reis, Kartoffelpüree oder Gemüse.

Guten Appetit!



Pilz-Lasagne

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Lasagne-Platten
- 400 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 300 g frischer Spinat
- 500 g Ricotta-Käse
- 750 ml Tomatensauce
- 200 g geriebener Mozzarella-Käse
- 50 g geriebener Parmesan-Käse
- Olivenöl
- Gewürze (Salz, Pfeffer, italienische Gewürzmischung)

Zubereitung:

1. Die Champignons in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten, bis sie goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
2. Den frischen Spinat in kochendem Wasser blanchieren, bis er zusammenfällt, dann gut abtropfen lassen und grob hacken.
3. In einer Schüssel den Ricotta-Käse mit dem gehackten Spinat vermengen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
4. Eine große Auflaufform leicht einfetten und eine dünne Schicht Tomatensauce auf dem Boden verteilen.
5. Eine Schicht Lasagne-Platten darauf legen, gefolgt von einer Schicht des Ricotta-Spinat-Gemischs, einer Schicht angebratener Champignons und einer Schicht Mozzarella-Käse. Wiederholen Sie diesen Vorgang,

bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Achten Sie darauf, mit einer Schicht Tomatensauce und einer abschließenden Schicht Mozzarella-Käse zu enden.

6. Den Parmesan-Käse über die Oberfläche streuen.
7. Die Lasagne mit Aluminiumfolie abdecken und im auf 180°C vorgeheizten Ofen etwa 30-35 Minuten backen, bis sie heiß und durchgegart ist.
8. Die Aluminiumfolie entfernen und die Lasagne weitere 10-15 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist.
9. Die Pilz-Lasagne aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen, damit sie sich leichter schneiden lässt.

Guten Appetit!



Pilz-Maronen-Tarte

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1000 g gemischte Pilze
- 2 Blätterteigrollen (ca. 500 g)
- 400 g Maronen (gekocht und geschält)
- 4 EL Honig
- 2 EL frischer Rosmarin
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Butter

Zubereitung:

1. Die Pilze in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und die Pilze hinzufügen. Etwa 10-15 Minuten anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Pilze goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Während die Pilze braten, den Blätterteig auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen, um die Größe einer Tarteform zu erreichen. Die Blätterteigplatte in die Form legen und leicht andrücken. Den überstehenden Teig abschneiden.
3. Die Maronen in kleine Stücke schneiden und auf dem Blätterteigboden verteilen.
4. Die gebratenen Pilze über die Maronen schichten. Den Honig gleichmäßig über die Pilze träufeln und mit frischem Rosmarin bestreuen.
5. Den zweiten Blätterteig über die Pilze legen und die Ränder beider Teigplatten miteinander verschließen.
6. Mit einem scharfen Messer kleine Schlitze in den Teig machen, um Dampf entweichen zu lassen.
7. Die Tarte in den auf 200°C (180°C Umluft) vorgeheizten Ofen schieben und etwa 25-30 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun und knusprig ist.
8. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen, bevor sie in Stücke geschnitten wird. Warm servieren und genießen!

Guten Appetit!



Karamellisierte Pilze auf Süßkartoffelpüree

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 kg gemischte Pilze
- 8 große Süßkartoffeln
- 200 g brauner Zucker
- Butter
- Zimt
- Muskatnuss

Zubereitung:

1. Die Süßkartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem großen Topf mit kochendem Wasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen und zurück in den Topf geben. Die Süßkartoffeln zerstampfen und mit Butter, Zimt und Muskatnuss nach Geschmack würzen. Warm halten.
2. In einer großen Pfanne Butter erhitzen und die gemischten Pilze hinzufügen. Bei mittlerer Hitze braten, bis die Pilze Flüssigkeit freisetzen und anfangen zu bräunen.
3. Den braunen Zucker über die Pilze streuen und weiter braten, bis der Zucker schmilzt und karamellisiert. Achten Sie darauf, die Pilze gleichmäßig im Karamell zu wenden.
4. Das karamellisierte Pilzgemisch auf das zubereitete Süßkartoffelpüree geben. Mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen und servieren.
5. Genießen Sie die karamellisierten Pilze auf dem cremigen Süßkartoffelpüree als Beilage oder Hauptgericht.

Guten Appetit!



Hähnchenbrust mit Pilzfüllung und Rotweinsauce

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 400 g gemischte Pilze, fein gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 200 ml Rotwein
- 200 ml Hühnerbrühe
- 2 EL frischer Thymian, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Hähnchenbrustfilets leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer Pfanne die Butter und das Olivenöl erhitzen. Die fein gehackte Zwiebel und den Knoblauch anbraten, bis sie weich sind.
3. Die gehackten Pilze hinzufügen und weiter braten, bis sie Wasser abgeben und dieses verdunstet. Mit frischem Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Pilzmischung auf die Hähnchenbrustfilets legen und diese vorsichtig aufrollen.
5. Die gefüllten Hähnchenbrustfilets in derselben Pfanne anbraten, in der die Pilzmischung zubereitet wurde, bis sie goldbraun sind.
6. Mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen, bis der Wein zur Hälfte reduziert ist.
7. Die Hühnerbrühe hinzufügen und die Rotweinsauce weiter einkochen, bis sie eindickt.
8. Servieren Sie die Hähnchenbrust mit der Pilzfüllung und der Rotweinsauce.

Guten Appetit!



Pilz-Spinat-Tacos

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Shiitake oder Pfifferlinge)
- 200 g frischer Spinat
- 8 Tortillas
- 200 g Käse (nach Wahl), gerieben
- Gewürze nach Belieben (z. B. Kreuzkümmel, Paprika, Salz, Pfeffer)
- Optional: Salsa, saure Sahne oder Guacamole zum Servieren

Zubereitung:

1. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.
Den frischen Spinat waschen und grob hacken.
2. Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die Pilze ohne Öl anbraten, bis sie Wasser freisetzen und dieses verdampft ist. Dann etwas Öl hinzufügen und die Pilze weiter braten, bis sie goldbraun und zart sind. Mit Gewürzen nach Belieben abschmecken.
3. Den frischen Spinat in die Pfanne geben und kurz braten, bis er zusammenfällt und welk wird. Stellen Sie sicher, dass überschüssige Flüssigkeit verdunstet.
4. Die Tortillas in einer separaten Pfanne erwärmen oder kurz in der Mikrowelle.
5. Auf jede Tortilla etwas von der Pilz-Spinat-Mischung geben, mit geriebenem Käse bestreuen und nach Belieben mit Salsa, saurer Sahne oder Guacamole garnieren.
6. Die gefüllten Tortillas zusammenklappen und als Tacos servieren.

Guten Appetit!



Pilz-Tiramisu

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 kg gemischte Pilze
- 500 g Mascarpone
- 400 ml Sahne
- 2 Packungen Löffelbiskuits
- 400 ml Kaffee (stark)
- Kakao
- 50 g Zucker

Zubereitung:

1. Die Pilze in Butter anbraten und leicht mit Zucker bestreuen. Beiseite stellen, um abzukühlen.
2. Die Mascarpone und Sahne in einer Schüssel vermengen, bis eine glatte Creme entsteht. Die Mischung beiseite stellen.
3. Die Löffelbiskuits kurz in den starken Kaffee eintauchen, bis sie leicht durchtränkt sind, aber nicht zu matschig werden.
4. In einem Glas oder einer Dessertschale eine Schicht getränkter Löffelbiskuits platzieren, gefolgt von einer Schicht der abgekühlten Pilze und dann einer Schicht der Mascarpone-Sahnecreme.
5. Den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, wobei Sie mit einer Schicht der Mascarponecreme abschließen.
6. Das Tiramisu mit Kakao bestäuben und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen, damit es festigt und die Aromen sich verbinden.
7. Servieren Sie das Pilz-Tiramisu gut gekühlt als erfrischendes und ungewöhnliches Dessert.

Guten Appetit!



www.thepublishergang.com

Follow us

      /thepublishergang