

GEMÜSETÄTSCHLI AUF PILZSAUCE

Zutaten

- 300g Karotten
- 300g Sellerie
- 2 Zwiebeln
- 300g Lauch
- 100g Paniermehl
- 4 Eier
- 100g Parmesan
- 3 TL [Gewürzpeffer](#)
- 2 EL Bratbutter
- 400g gemischte Pilze, z. B. Champignons, Shiitakepilze und Kräuterseitlinge
- 2 EL Olivenöl
- 4 dl Halbrahm

Karotten und Sellerie an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Zwiebel hacken. Lauch vierteln und in ca. 3 mm grosse Stücke schneiden. Paniermehl, Eier und Parmesan zu den Gemüsen geben und alles mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Gemüsemasse 3 Tätschli pro Person formen. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze in Bratbutter auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Gemüsetätschli warm stellen.

Pilze je nach Sorte halbieren und in Streifen schneiden. In einer beschichteten Pfanne im Öl ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rahm dazugießen und sämig einkochen lassen. Gemüsetätschli auf der Pilzsauce anrichten. Dazu passen Nudeln.

LaCucina

