



GEBRATENE PILZE IN SAUCE DIANE



für 2 Personen als Hauptgericht, für 4 Personen als Vorspeise

ZUTATEN für die Pilze:

4 große Portobello Pilze
2 EL Olivenöl
2 gehackte Knoblauchzehen
2 TL vegane Worcester Sauce
½ TL geräuchertes (süßes) Paprikapulver
eine gute Prise Salz
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
150 g Babyspinat
gehackte Petersilie
1 Prise frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Backofen auf 190°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Stiele aus den Portobello Pilzen entfernen, Pilze auf ein Backblech legen. Mit Olivenöl und Worcester Sauce besprenkeln. Fein gehackten Knoblauch auf die Pilze verteilen. Mit geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer bestreuen. 10-14 Minuten im Backofen backen, bis die Pilze weich werden. Spinat dämpfen.

Für die Sauce Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen, Schalotten dazugeben und 3-4 Minuten braten. Knoblauch, Pilze, Salz und Pfeffer hinzufügen und weitere 2 Minuten anbraten. Worcester Sauce, Dijon Senf und Cognac dazugeben, aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen.

Hitze reduzieren und Hafersahne einrühren. Maismehl mit etwa 3 EL kaltem Wasser anrühren. Wer die Sauce gerne sämiger möchte, gibt etwas angerührtes Maismehl dazu und rührt es ein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie einrühren.



GEBRATENE PILZE IN SAUCE DIANE

ZUTATEN für die Sauce:

1 EL Olivenöl
3 fein gehackte Schalotten
2 fein gehackte Knoblauchzehen
100 g fein geschnittene Egerlinge
¼ TL Salz
1 EL vegane Worcester Sauce
1 EL Dijon Senf
30 ml Cognac
250 ml Hafer-Sahne (oder andere vegane Sahne)
1 EL Maismehl
3 EL fein gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

Portobello Pilze aus dem Backofen nehmen und mit gedämpftem Spinat füllen. Die sämige Sauce Diane darüber träufeln und mit frischer Petersilie und etwas schwarzem Pfeffer servieren.