

Pilzpfanne mit Basmati und Tomaten-Feta-Salat

Für zwei Personen

Für die Pilzpfanne:

150 g Champignons	150 g Shitake-Pilze	150 g Kräuterseitlinge
3 Lauchzwiebeln	50 g Crème fraîche	50 g Butter
3 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für den Basmati:

120 g Basmati	2 EL Butter	250 ml Gemüsefond
3 EL Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

8 Cocktailtomaten	1 Lauchzwiebel	100 g Feta
2 EL Balsamicocreame	3 EL neutrales Pflanzenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Pilzpfanne:

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Die Pilze putzen und vierteln, ein paar Pilze für die Garnitur halbieren. Zwiebeln abziehen und hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Die Pilze hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen und hacken. Crème fraîche und Petersilie zu den Pilzen geben.

Für den Basmati:

Reis in feinmaschigem Sieb mit kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar wird. Den Reis abtropfen lassen und einem Topf mit heißem Sesamöl kurz anbraten. Reis mit Gemüsefond übergießen, kurz aufkochen lassen und bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten simmern lassen. Sobald die Flüssigkeit vollständig vom Reis aufgenommen wurde, die Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Tomaten-Feta-Salat:

Lauchzwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Feta ebenfalls in Würfel schneiden und alles in eine Schüssel geben. Öl und Essig vermengen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing unter den Tomaten-Feta-Salat mischen.

Beate Gründer am 25. Juni 2025