



Pilz-Risotto mit Kräuterseitlingen und Trüffelöl

Zutaten (für 4 Personen):

200 g Champignons • 200 g Kräuterseitlinge • 200 g Austernseitlinge • 1 Zwiebel •
2 Knoblauchzehen • 2 EL Olivenöl • 400 g Risotto-Reis • 100 ml Weißwein •
1000 ml – 1200 ml Gemüsebrühe • 15 g Steinpilzgranulat • 2 Zweige Rosmarin •
100 ml Sojakochemie • 100 g Margarine • ½ Bund Schnittlauch in Röllchen •
4 Zweige frischen Kerbel gezupft • 1 EL Trüffel-Öl (oder gutes Olivenöl) • Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- 1.** Pilze putzen. Austernpilze grob zerreißen, Champignons vierteln und Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden.
- 2.** Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
- 3.** 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch andünsten, Reis dazugeben und ebenfalls andünsten.
- 4.** Mit Wein ablöschen und einkochen lassen.
- 5.** Mit Brühe aufgießen bis der Reis knapp bedeckt ist, Steinpilzgranulat und einen Zweig Rosmarin dazugeben. Brühe nach und nach zugeben. Wichtig: Nicht die Brühe auf einmal in den Reis geben, sondern nach und nach dazugeben. Der Reis darf wirklich immer nur knapp bedeckt sein. Tipp: Heiße Brühe nutzen – dann wird der Kochprozess

nicht verzögert und der Reis wird optimal cremig.

- 6.** Wenn der Reis cremig ist, Rosmarinweig herausnehmen, Kochcreme und 50 g Margarine unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Schnittlauch unterheben.
- 7.** Für die Pilze 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pilze anbraten, restlichen Knoblauch und einen Zweig Rosmarin dazugeben. Die Pilze bei mittlerer Hitze circa 5 Minuten braten, restliche Margarine dazugeben, Rosmarinweig herausnehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8.** Einen Teil der Pilze unter das Risotto heben. Das Risotto auf vier Teller verteilen. Die restlichen Pilze darüber geben, mit Trüffelöl beträufeln und mit dem Kerbel garnieren.



Apple-Crumble (vegan)

Zutaten (für 4 Personen):

Für die Äpfel:

- 4 mittelgroße Äpfel (600 g) •
- 1 EL Zucker • 2 EL Zitronensaft •
- ½ TL Zitronenschale von einer Biozitrone
fein gerieben • 1 Msp Kardamom

Für die Streusel:

- 100 g Margarine • 150 g Weizenmehl •
- 100 g Zucker • ¼ TL Zimt •
- 1 TL Vanillezucker

Zubereitung Äpfel:

1. Die Äpfel entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Zitronensaft mit dem Abrieb, Zucker und Kardamom verrühren.
3. Äpfel mit dem Saft marinieren.

Zubereitung Streusel:

1. Margarine würfeln und in eine Schüssel füllen. Je kälter die Margarine ist, desto größer werden die Streusel.
2. Mehl, Zucker, Zimt und Vanillezucker hinzugeben. Schnell durchkneten.
3. Eine backofenfeste Form (Quicheform Ø 26 cm) fetten. Die Äpfel in die Form geben und die Streusel darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 25 bis 30 Minuten backen.

Dazu: Vanillesoße