

PILZE MIT PÜRIERTEN LACHERBSEN

Zutaten

- 250g gemischte Pilze
- 5g getrocknete Steinpilze
- 200ml Gemüsebrühe
- 100g Petersilienwurzel
- 1 TL Olivenöl
- 200g Kichererbsen
- 1 Prise Muskat
- 1 Bund Schnittlauch



FOTO
FOLGT

Zubereitung

Steinpilze ca. 1/2 Std. in der Hälfte der Gemüsebrühe einweichen. Restliche Gemüsebrühe erhitzen und mit der geraspelten Petersilienwurzel dünsten. Pilze nun in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und die Steinpilze mit Flüssigkeit dazugeben, alles ca. 10 min. dünsten. Anschließend die Kichererbsen zu der Petersilienwurzel hinzugeben und erhitzen. Danach mit einem Pürierstab fein pürieren und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auch die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit dem Püree servieren.

Tipp:
Zum Schluss alles mit Schnittlauch garnieren.