

## PILZPFANNE MIT SHITAKEPILZEN UND KRÄUTERSEITLINGEN



### Zutaten (10 Personen)

- 300 g Shitake-Pilze
- 300 g Kräuterseitlinge
- 900 g Champignons
- 800 g Porree, in Streifen 3 mm
- 30 g Rapskernbratöl
- 3 g Steinsalz
- 2 g Pfeffer, schwarz gemahlen
- 1 g Anis, gemahlen
- 500 g rote Bete in Streifen 5 mm
- 1 g Kreuzkümmel
- 500 g Pastinaken, in Streifen 5 mm
- 1 g Chili
- 400 g Wirsingkohl in Streifen 5 mm
- 1 g Muskatnuss, gerieben
- 3 g Steinsalz
- 20 g Rapskernbratöl
- 1 kg Kartoffel-Gratin Naturell
- 5 g Olivenöl

### Pilzpfanne mit Shitakepilzen und Kräuterseitlingen an dreierlei Herbstgemüse und Kartoffelgratin

#### Zubereitung

1. Pilze in Scheiben 3 mm schneiden und zuerst die Shitakepilze, danach die Kräuterseitlinge und zum Schluss die Champignons in Rapskernbratöl anbraten.
2. Porree, Salz, Pfeffer und Anis dazugeben.
3. Rote Bete, Pastinake und Wirsing alle einzeln bei 100° C 10 min. Dämpfen.
4. Dem einzelnen Gemüse die entsprechende Würze und das Öl dazugeben.
5. Kartoffel-Gratin Naturell auf ein gefettetes Blech setzen und bei 200 ° Heißluft C 20 min backen.

#### Tipp

Dazu passt ein Ajvardsipp mit frischer Petersilie und Alfalfasprossen.



**Mit freundlicher Unterstützung**