

Pilz-Geschnetzeltes mit veggie pulled

amidori



0,9 kg	veggie pulled
0,15 kg	Lauchzwiebel
0,02 kg	Knoblauch
0,4 kg	Karotte
0,38 kg	Champignons
0,38 kg	Pfifferlinge
1,0 l	Sahne
0,02 kg	Rosmarin
0,02 kg	Thymian
0,75 kg	Spätzle
0,13 kg	Margarine
	Pfeffer, Salz

Cook & Serve	<input checked="" type="checkbox"/>	Cook & Hold	<input checked="" type="checkbox"/>
Cook & Chill	<input type="checkbox"/>	Cook & Freeze	<input type="checkbox"/>
Sous vide	<input type="checkbox"/>	Green Vac	<input type="checkbox"/>

Lauchzwiebel, Knoblauch und Karotte (Möhre) in feine Würfel schneiden. Champignons vierteln, Pfifferlinge putzen und kleinschneiden.

Die Pilze mit Lauchzwiebel Knoblauch und Karotten 5 Minuten dünsten. Das **veggie pulled** dazugeben, kurz mit anbraten und mit der Sahne ablöschen. Rosmarin und Thymian abzupfen, fein hacken und hinzugeben.

Das Ganze 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spätzle in viel Wasser kochen und anschließend in Pflanzenmargarine 5 Minuten schwenken und mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

Tipp

Das Gericht kann auch in einer veganen Variante gekocht werden. Dazu einfach das **veggie pulled thymian knoblauch** sowie **vegane Spätzle, Sahne und Margarine** verwenden!

Ø Nährwerte	pro Portion	
Energie	2424 / 583	KJ / kcal
Fett	35,7	g
- davon gesättigte Fettsäuren	17,7	g
Kohlenhydrate	32,7	g
- davon Zucker	8,8	g
Eiweiß	31,8	g
Salz	2,7	g

die aufgeführten Nährwerte sind nur Richtwerte!

*die angegebenen Preise sind ca. Preise und verstehen sich netto ohne der gesetzlichen Mehrwertsteuer (pro Portion)

• die kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe und allergene Inhaltsstoffe siehe jeweilige Produktverpackung

• Änderungen und Irrtümer vorbehalten