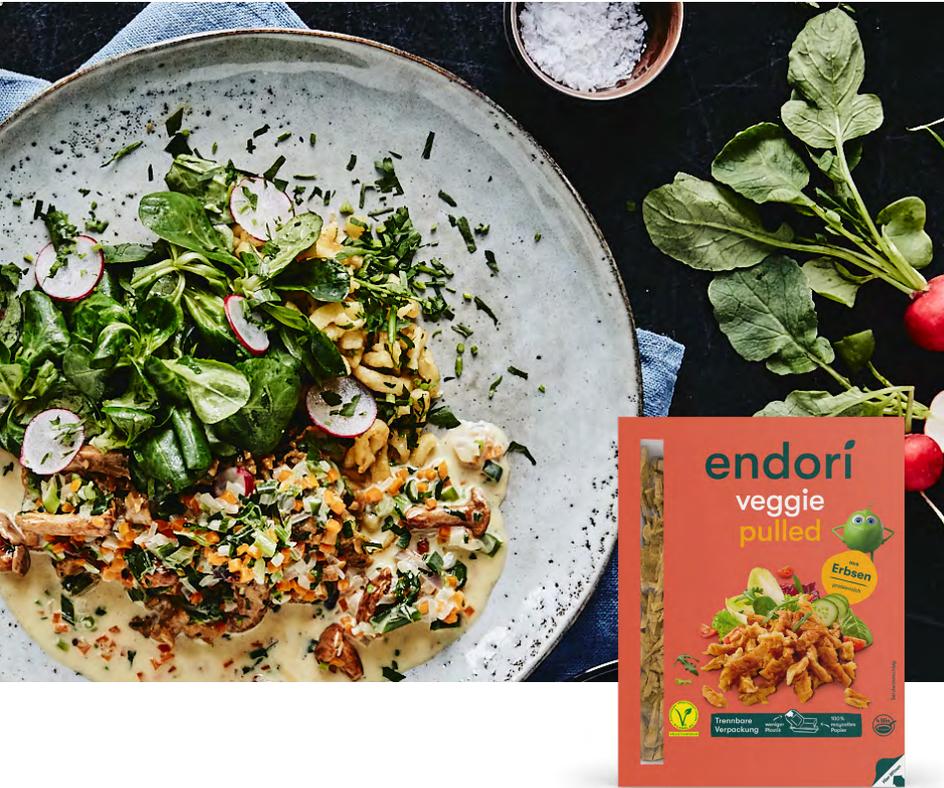


Geschnetzeltes mit endori veggie pulled

endori



Geschnetzeltes:

- 1 Pck. **endori veggie pulled**
- 1 Lauchzwiebel, rot
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Möhre
- 75 g Champignons, braun
- 75 g Pfifferlinge
- 200 ml Sahne
- 150 g Spätzle
- 25 g Butter
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig
- 1 Petersilienzweig
- Salz & Pfeffer

Salat:

- 100 g Feldsalat
- 2 Radieschen
- 25 g Rapsöl
- 10 ml Essig
- Salz & Pfeffer

So gelingt das Rezept

Zwiebel, Knoblauch und Möhre in feine Würfel schneiden. Champignons vierteln, Pfifferlinge putzen und klein schneiden. Die Pilze mit Zwiebel, Knoblauch und Möhre 5 Minuten dünsten. **endori veggie pulled** dazugeben, ca. 4 Minuten 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 Butter 5 Minuten schwenken und mit Petersilie garnieren.

Salat putzen, Radieschen in feine Scheiben hobeln. Den Salat mit Essig-Öl-Marinade anmachen. Geschnetzeltes, Spätzle und Salat anrichten.

Guten Appetit!