



Schwarzwurzel-Pilz-Ragout zu Pfannkuchennudeln

Zutaten für 4 Pers. **Zubereitungszeit** ca. 25 Min. + 1 Std. Backzeit

- | | |
|--------------------------|---|
| 180 g Dinkelvollkornmehl | Dinkelmehl, |
| 1 Prise Salz | Salz und |
| 350 g Milch | Milch zu einem Teig vermengen.
Etwa 15 Min. quellen lassen. |
| 1 Ei | Das Ei einrühren und aus diesem Teig |
| 2 EL Rapskernbratöl | in heißem Öl dünne Pfannkuchen backen. |
| 250 g Steinchampignons | Pilze abbürsten und klein schneiden. |
| ½ Zwiebel | Zwiebel schälen und fein hacken. |
| 200 g Paprika | Paprika waschen und in Würfel schneiden. |
| 250 g Schwarzwurzeln | Schwarzwurzeln schälen und in feine Scheiben schneiden. |
| 2 EL Öl | Öl erhitzen und Zwiebelwürfel andünsten. Pilze, Paprika und
Schwarzwurzelscheiben zugeben und alles kurz anbraten. |
| 300 ml Gemüsebrühe | Die Gemüsebrühe und |
| 150 ml Milch | die Milch zugießen und das Ragout 2-4 Min. kochen lassen. |
| Speisestärke | Dann mit Speisestärke binden und |
| 60 g Sahne | mit der Sahne und |
| 1 TL Salz | den Gewürzen verfeinern. |
| 1 Prise Pfeffer | |
| 1 Prise Koriander | |
- Die Pfannkuchen in bandnudelartige Streifen schneiden.
Auf einem Teller anrichten und das Gemüseragout darüber geben.