

# Pilzragout mit Serviettenknödeln

Bitte vorbereiten

Steinpilze in 250 ml heißem Wasser einweichen

Zutaten (für 2 Personen)

30 g getrocknete Steinpilze

300 g frische Pilze nach Wahl

(z. B. Champignons, Austernseitlinge, Kräuterseitlinge)

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

3 Zweige Thymian

5 Salbeiblätter

2 EL Tomatenmark

1 EL Senf

200 ml veganer Rotwein

Olivenöl zum Braten

300g trockenes Weißbrot oder Brötchen

500 ml Sojamilch natur, ungesüßt  
Pflanzenöl

1 weiße Zwiebel

1/2 Bund Petersilie, frisch gehackt

Handvoll Majoran, frisch (oder getrocknet)

100g Pflanzenmargarine, z.B. Alsan (zimmerwarm)

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

100g Räuchertofu

2 EL Speisestärke

Benötigte Utensilien:

1 große Pfanne

1 großer Topf mit Deckel

Schneidebrett und Messer

große Schüssel

1-2 Geschirrtücher (sauber)

Küchengarn

Wir kochen zusammen aus frischen, saisonalen und rein pflanzlichen Zutaten ein leckeres und gesundes Weihnachtsgeschicht, das ihre Festtafel bereichern wird. Dabei soll weitestgehend auf hochverarbeitete Fertigprodukte verzichtet werden. Egal, ob Ihr schon lange vegan lebt und neue Inspirationen sucht oder euer kulinarisches Spektrum erweitern möchtet, wir zeigen, dass vegane Ernährung keine Einschränkung sondern eine Bereicherung des Speiseplans ist.

## Rezept

Das Rezept erhalten Sie in unserem Onlinekochkurs. Kochen Sie gemeinsam mit Teilnehmer\*innen aus ganz Deutschland und kommen Sie mit auf eine virtuelle kulinarische Reise. Denn hier heißt es: Zusammen isst man weniger allein.

Eine Anmeldung gilt für einen Haushalt.

Ihre Reiseleiterin an diesem Abend ist Christin Maiwald aus der vhs Leipzig

Mittwoch, 14.12.2022; 18 bis ca. 19:30 Uhr (2 UE)

Technik-Check und Kennenlernen ab 17:30 Uhr

Kosten: 15 EUR