

Hoffmann™

Qualität. schmeckt. selbstgemacht

Herbstliche Pilzgenüsse

3 köstliche Rezepte von Calle





Inhalt *Pilzmenü*

S. 4-5

Steinpilz-Bruschetta
Knusprig leckere Vorspeise.

S. 6-7

Shiitake-Pappardelle
Soulfood Pasta, für eine
herbstliche Stimmung.

S. 8-9

**Pfifferling-Risotto
mit Parmesan**
Cremiges Genusslebnis
voller Pfifferling-Aromen



Hochwertiges Kochgeschirr sichern >>



Steinpilz-Bruschetta *knuspriger Starter*

Zutaten

- 4 Scheiben Bauernbrot
- 200 g frische Steinpilze
- 150 g Frischkäse
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- Frische Basilikumblätter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Brotscheiben auf beiden Seiten leicht mit Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne oder im Backofen goldbraun rösten. Das Brot anschließend beiseitelegen.
2. Den Knoblauch fein hacken und die Steinpilze in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter bei mittlerer Hitze erhitzen. Den Knoblauch hinzufügen und kurz anschwitzen, bis er duftet. Die geschnittenen Steinpilze in die Pfanne geben und für etwa 4-5 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt und saftig sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Pfanne vom Herd nehmen.
3. Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit etwas Salz & Pfeffer würzen. Die gerösteten Brotscheiben mit der gewürzten Frischkäsemischung bestreichen. Die gebratenen Steinpilze großzügig auf dem Frischkäse verteilen. Einige frische Basilikumblätter darüber streuen, um dem Bruschetta eine aromatische Frische zu verleihen.
4. Das Steinpilzbruschetta auf einer Servierplatte anrichten und warm genießen.

Zubereitet mit:



Bratpfanne

Pfannenwender

Shiitake-Pappardelle

cremig_e Pasta Gericht

Zutaten

(Für 2 Personen)

- 250 g Pappardelle
- 200 g Shiitake-Pilze
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 250 ml Sahne
- 100 ml Gemüsebrühe
- 50 g Parmesan
- 2 EL frische Petersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Pappardelle-Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen. Anschließend abgießen und beiseitelegen.
2. Die frischen Shiitake-Pilze in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und die Zwiebel fein hacken. Die Zwiebel in der Pfanne glasig andünsten. Die geschnittenen Shiitake-Pilze in die Pfanne geben und für etwa 5 Minuten sautieren, bis sie zart und leicht gebräunt sind. Den Knoblauch fein hacken und zu den Pilzen geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Sahne in die Pfanne zu den gebratenen Pilzen geben und die Gemüsebrühe hinzufügen. Alles gut vermischen und für 2-3 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt. Den geriebenen Parmesan einrühren, bis er geschmolzen ist und die Sauce eine köstliche Cremigkeit erhält.
4. Die gekochten Pappardelle-Nudeln in die Pfanne mit der Sauce geben und alles gut vermengen, bis die Nudeln gleichmäßig von der aromatischen Sauce umhüllt sind.
5. Die duftende Shiitake-Pasta auf Tellern anrichten und mit frisch gehackter Petersilie garnieren. Nach Belieben noch etwas zusätzlichen geriebenen Parmesan darüberstreuen.

Zubereitet mit:



Hochrandpfanne



Kochtopf





Pfifferling-Risotto mit Parmesan

vollmundiges Reis-Gericht

Zutaten

(Für 2 Personen)

- 300 g Pfifferlinge
- 300 g Risotto-Reis
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 750 ml Gemüsebrühe
- 150 ml trockener Weißwein
- 50 g Parmesan
- 2 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL frische Petersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die frischen Pfifferlinge gründlich reinigen und eventuell grobe Stiele abschneiden. In einem Topf 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Beides in den Topf geben und glasig dünsten. Den Risotto-Reis hinzufügen und für ca. 1-2 Minuten anrösten, bis er leicht glasig wird.
2. Mit dem trockenen Weißwein ablöschen und unter rühren einkochen lassen. Nach und nach heiße Gemüsebrühe hinzufügen und regelmäßig umrühren.
3. In einer separaten Pfanne 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter erhitzen. Die Pfifferlinge hinzufügen und bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den geriebenen Parmesan und die gebratenen Pfifferlinge zum fast fertigen Risotto hinzufügen. Weiterhin Brühe nach Bedarf hinzufügen und rühren, bis der Reis cremig und al dente ist. Die restliche Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das herbstliche Pfifferling-Risotto auf Tellern anrichten und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Nach Belieben zusätzlichen geriebenen Parmesan darüberstreuen.

Zubereitet mit:



Kochtopf



Flexlöffel