

REZEPT

AUFGETISCHT– MUSIK, MUSIK

Von Hermann Grabner

## **Haferflocken-Gemüseschnitte vom Grill mit Rote-Rüben-Pesto, Maroni und sautierten Pilzen**

### **Haferflocken-Gemüseschnitte**

500 g Haferflocken  
1 l Gemüsefond  
Olivenöl  
100 g Karotten  
100 g gelbe Rüben  
100 g Zucchini  
1 Zwiebel  
Knoblauch  
Salz  
Pfeffer  
Majoran  
Petersilie

Gemüse und Zwiebel feinwürfelig schneiden und in Olivenöl anbraten. Haferflocken und Gewürze beimengen, mit Gemüsefond aufgießen und fünf Minuten köcheln lassen. Die Masse in eine Form füllen und kaltstellen. Aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und danach in Olivenöl anbraten.

### **Rote Rüben-Pesto**

500 g gekochte Rote Rüben  
150 g geröstete Pinienkerne  
150 g geriebener Parmesan  
150 ml Olivenöl  
Knoblauch  
Salz  
Pfeffer  
Thymian

Alle Zutaten in ein schmales hohes Gefäß füllen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

## **Sautierte Pilze mit Lauch und Maroni**

150 g Steinpilze  
150 g Eierschwammerl  
150 g gebratene oder gekochte Maroni  
1 Stange Lauch  
100 g Butter  
Salz  
Pfeffer  
Petersilie  
Thymian

Den Lauch waschen, fein schneiden und in der Butter anschwitzen. Gesäuberte, zerkleinerte Pilze, Maroni und Gewürze beimengen und kurz rösten.