



„Aufgetischt: Musik Musik“

HAFERFLOCKEN-GEMÜSESCHNITTE VOM GRILL MIT ROTE-RÜBEN-PESTO, MARONI UND SAUTIERTEN PILZEN

Gelbes Krokodil
OK-Platz 1
4020 Linz
www.krokodil.at

HAFERFLOCKEN-GEMÜSESCHNITTE

500 g Haferflocken
1l 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.