



Pilzpfanne mit Geschnetzeltem & Chinakohl



Zutaten für 2 Personen:

Pilzpfanne	Schalotte schälen und fein würfeln. Margarine in einer Pfanne erwärmen und die Schalotte darin dünsten.
1/2 Chinakohl	
200 g Steinchampignons	Die Pilze putzen und würfeln, dann zu den Zwiebeln geben. Nach kurzem Anbraten die Steinpilze hinzugeben und mit der Hafermilch ablöschen.
60 g getrocknete Steinpilze	
400 ml Haferdrink	
3 TL Maistärke	
1 Schalotte	Die Happea Flakes hinzugeben und 15 Min köcheln lassen. Mit den Gewürzen verfeinern und abschmecken.
80 g Happea Flakes	
frische Petersilie	
Salz	FrISChe Petersilie hacken und zum Schluss zu der Pilzpfanne geben.
Pfeffer	Zu dem Gericht passen Kartoffeln, Reis oder auch Spätzle.
1 Prise geräucherte Paprika	