

NATURREISLAIBCHEN MIT CREMIGEN EIERSCHWAMMERLN



- 120 g Naturreis
- 220 ml Wasser
- 200 g Paprika gelb, rot
- Knoblauch, Zwiebel
- Paprikapulver edelsüß
- Tomatenmark
- 1 Tl. Parmesan
- 1 Stk Ei
- Salz, Pfeffer, Thymian, Basilikum

ZUTATEN EIERSCHWAMMERL:

- 150 g Zwiebel
- 500 g Eierschwammerl
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- 300 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Obers
- Salz, Pfeffer, Petersilie gehackt
- Etwas Dinkelmehl zu binden

ZUBEREITUNG

- Naturreis mit der angegebenen Menge Wasser und etwas Salz weich dünsten und auskühlen lassen. Zwiebel, Knoblauch, Paprika mit der großen Lochscheibe faszieren. In etwas Rapsöl kurz anbraten, Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten und zum Schluss das Paprikapulver dazugeben. Die Hälfte des Naturreises faszieren. Die zwei Reisemengen mit den restlichen Zutaten vermischen und abschmecken. Laibchen formen mit Rapsöl bestreichen und im Rohr bei 185 C° ca. 12 Minuten backen.
- Die Zwiebel in Olivenöl anbraten die Schwammerl dazugeben und mitrösten bis die Flüssigkeit einreduziert ist. Mit Weißwein ablöschen und Gemüsebrühe angießen. Gut durchkochen, würzen, Obers dazugeben und mit etwas Dinkelmehl binden.
- Die Cremepilze mit den Laibchen anrichten und mit der Petersilie bestreuen.



**Guten Appetit wünscht
Martin Thaller**