

## UGA-TIPP

# PILZ-STROGANOFF



### Küchenmaterial

Kochtopf, Bratpfanne, Rüstmesser, Pfannenwender



### Zutaten für 2 Personen

1 l	Wasser
220 g	Pilze <sup>1</sup>
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Öl
4 Zweige	Thymian
1 TL	Mehl
100 g	Naturjoghurt
120 ml	Gemüse-Bouillon
200 g	Pasta deiner Wahl
1 Prise	Salz

### Zubereitung

Das Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen. Die Pilze waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Stücke schneiden und anschliessend im Öl anbraten.

Kurz darauf den Thymian und die geschnittenen Pilze in die Bratpfanne dazugeben.

Das Mehl zu den anderen Zutaten in die Pfanne streuen und gut mischen.

Den Naturjoghurt begeben.

Zuletzt die Bouillon hinzugeben, alles vermischen und das ganze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Salz und Pasta in das kochende Wasser geben.

Die fertige Pilzsauce auf der Pasta anrichten und servieren.

### Gut zu wissen:

<sup>1</sup> Im Rezeptvideo werden Champignons verwendet.

Für die meisten freiwachsenden Pilzarten beginnt die Saison im Sommer und dauert bis zum ersten Frost im Herbst. Kulturpilze wie auch Champignons werden über das ganze Jahr gezüchtet.



### Verknüpfung:

- [GORILLA WAH-Lektionen](#)

Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der [Creative Commons Lizenz BY-NC-SA](#).