

Seitan-Champignon-Lauch Geschnetzeltes

Zutaten:

250 g	Seitan-Geschnetzeltes
1 Teelöffel	Salz
½ Teelöffel	Pfeffer fein gemahlen
1	kleine Lauchstange
250 g	Champignons & div. Pilze gemischt (Kräuterseitlinge, Pfifferlinge, etc.)
1 EL	Olivenöl
1 dl	Weisswein oder Apfelsaft
250 g	Crème Fraîche/Sauerrahm/Hafersahne
100 ml	Wasser
1 Esslöffel	Senf mild
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	Petersilie und andere Kräuter (Dill, Koriander, Kerbel, etc.)

Zubereitung:

Lauch waschen und in feine Ringe schneiden.

Pilze, in feine Scheiben schneiden.

Für die Sauce die Lauchringe im Öl andünsten.

Pilze zugeben und mitdünsten (Topf ohne Deckel) ca. 10 Minuten, bis die Flüssigkeit von den Pilzen verkocht ist.

Wein zugeben und ein wenig einköcheln lassen (1/4 Verlust).

Rahm, Senf und Pfeffer zugeben und leicht köcheln lassen, bis die Sauce sämig ist. Würzen.

Kräuter fein schneiden.

Das Geschnetzelte mit 1 Esslöffel Öl auf beiden Seiten ca. 4 Minuten braten und unter die Lauch-Pilz-Sauce mischen.

Kurz vor dem servieren die Kräuter unterrühren. Beiseite stellen.

Mit den Beilagen zusammen anrichten.