



## Dinkelpflanzerl auf Schwammerlragout

It's Schwammerl Time ☑ ! Herrlich knusprige Dinkelpflanzerl aus "bayerischem Reis", dem polierten Urdinkel, auf einem würzigen Schwammerlragout! Zutaten für 4 Personen:

- 1 "Urdinkel-Risotto Steinpilz-Tomate"
- 2 Eier
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Butter und Bratöl
- "Alpensteinsalz" und "Pfeffer"
- etwas Semmelbrösel
- 300g Pilze frisch oder TK (Steinpilze, Champions oder Pfifferlinge)
- 2 EL Schmand
- ½ Bund Petersilie
- Kräutersalz "Gipfelstürmer" gemahlen

Die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch durch eine Presse drücken oder fein hacken. Beides in einem Topf mit Butter oder Öl andünsten. 1 Packung "Urdinkel-Risotto" und 450ml Wasser zugeben und einmal aufkochen lassen. Bei geringer Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen und ab und zu umrühren. Auf der ausgeschalteten Herdplatte mit geschlossenem Deckel auskühlen lassen. Eier unterrühren und nach Bedarf mit "Alpensteinsalz" und "Pfeffer" abschmecken. Sollte die Masse zu weich sein, noch Semmelbrösel zugeben, bis sie formbar ist. Kleine Pflanzerl formen und in Bratöl ausbacken. Die Schwammerl putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter oder Öl anbraten. Den Schmand unterrühren, dann die gehackte Petersilie dazu geben und mit "Gipfelstürmer" abschmecken. **Tipp:** Die Dinkelpflanzerl schmecken auch kalt sehr gut ☑. Wir wünschen Euch einen guten Appetit!