

Gulasch mit Pilzen und Spätzle (laktosefrei)

Zutaten:

500 g Spätzle (laktosefreies Produkt)
600 g gemischte Pilze
1 große Paprika
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
½ Bund Schnittlauch
2 EL Basilikumblätter
250 ml Gemüsebrühe
50 g Sahne (laktosefreies Produkt)
100 ml Wein
2 EL Speisestärke
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Olivenöl

Zubereitung:

- Spätzle nach Packungsanweisung kochen.
- Pilze und Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Pilze und Paprika zugeben.
- Alles zusammen ca. 5 Minuten anbraten.
- Schnittlauch und Basilikumblätter klein hacken.
- Gehacktes Grünzeug unter die Pilze rühren.
- Wein und Brühe zugießen.
- Kurz aufkochen lassen.
- Speisestärke unterrühren.
- Sahne ebenfalls einrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Pilzgulasch mit den Spätzle servieren.