

# Pilzsauce mit Quinoalaibchen

4 Personen

Menge	Zutaten
<b>Laibchen</b>	
400 g	Gekochter Quinoa
75 g	Zwiebel
70 g	Zucchini (gelb/grün)
375 g	Topfen mager
1 TL	Püz Peda (Würzsauce)
1 TL	Senf
1 TL	GutBehütet Pilzsatz
4 EL	Rapsöl
<b>Sauce</b>	
400 g	Austernpilze von GutBehütet
15 g	Sonnenblumenöl
50 g	Zwiebel
3 TL	Püz Peda
2 EL	grob gehackte Walnüsse
100 ml	Schlagobers
	Thymian frisch

## Laibchen:

Den gekochten, ausgekühlten Quinoa mit gehackter Zwiebel, fein geschnittenen Zucchini, Topfen und Gewürzen vermischen und kurz rasten lassen. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen, aus der Masse 8 Laibchen formen und im Öl bei mäßiger Hitze beidseitig braten.

## Sauce:

Für die Sauce die Zwiebel hacken. Die Austernseitlinge am Lamellenende vom Strunk abschneiden (diesen für Suppen oder als Ersatz für Faschiertes verwenden) und mit den Fingern zerreißen. Zwiebel in Öl kurz anschwitzen, die Pilze dazugeben und glasig werden lassen. Die Walnüsse dazugeben, kurz durchrösten und mit Schlagobers aufgießen. Mit Püz Peda abschmecken und kurz nochmals aufkochen lassen. Mit Thymian garniert servieren.

