

PRESSEINFORMATION

Kulinarisches Herbst-Feeling: Leckerer mit Pilzen

Bad Reichenhall, im August 2023 | Sommerliche Temperaturen und ausgiebiger Regen – von beidem hatten wir diesen Sommer genug, das sind die besten Voraussetzungen für eine gute Pilzsaison.

Pilze schmecken nicht nur lecker, sie enthalten viele Mineralstoffe und Spurenelemente wie Magnesium, Calcium, Selen, Kalium, Eisen und Zink aber auch zahlreiche Vitamine. Im Vergleich zu anderen pflanzlichen Lebensmitteln haben Pilze zudem einen hohen Anteil an Eiweiß und sind gleichzeitig sehr fettarm, das macht sie zu einem idealem Fleischersatz.

Neben dem Klassiker Champignon sind auch Austernpilze, Shitake, Pfifferlinge oder Kräutersaitlinge im Supermarkt gut erhältlich. Gegrillt, gebraten oder in der Suppe und im Salat - Pilze bieten eine große Vielfalt an abwechslungsreichen Gerichten. Eines davon, welches in 30 Minuten schnell und ganz easy zubereitet werden kann, möchten wir Ihnen hier vorstellen: **Gnocchipfanne mit Kräutersaitlingen.**





Gnocchipfanne mit Kräutersaitlingen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für 4 Personen

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
350 g Kräutersaitlinge
3 EL Olivenöl
Bad Reichenhaller KräuterSalz
grober Pfeffer
100 ml Weißwein
200 ml Gemüsebrühe
200 g Schlagsahne
600 g Gnocchi (Kühlregal)
150 g Crème fraîche
Schnittlauch
50 g gehobelter Parmesan

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln bzw. fein hacken. Kräutersaitlinge putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Pilze darin ca. 6 Minuten scharf anbraten. Mit 1 TL KräuterSalz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen, Schlagsahne zugeben. Alles aufkochen und offen ca. 5 Minuten einköcheln.

Inzwischen Gnocchi nach Packungsanweisung zubereiten. Tipp: für das Kochwasser kann auch KräuterSalz verwendet werden - dann bekommen die Gnocchi eine feine Kräuternote. Crème fraîche mit 1 TL KräuterSalz und Pfeffer verrühren. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Gnocchi abgießen, in die Pilzpfanne geben und durchschwenken. Gnocchipfanne anrichten, gewürzte Crème fraîche und Parmesan dazugeben und mit Schnittlauch bestreuen.

Über Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südwestdeutsche Salzwerte AG und steht für hochwertiges Salz aus den Tiefen der Alpen. Gewonnen aus reiner Alpensole, garantiert es höchste Qualität beim Würzen, Kochen und Backen. Schon vor Hunderten von Jahren hat das „weiße Gold“ aus den Alpen seinen Ursprungsort berühmt gemacht. Heute ist Bad Reichenhaller die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment. Das Produktportfolio von Bad Reichenhaller umfasst AlpenSalze ohne und mit Zusatz von Vitaminen und Spurenelementen für eine ausgewogene Ernährung sowie eine große Auswahl an GewürzSalzen, Mühlen und Salzspezialitäten.

Mehr Informationen: www.bad-reichenhaller.de



Bitte nehmen Sie, bei Rückfragen und Interviewwünschen oder wenn Sie Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf! Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Presskontakt:

Südwestdeutsche Salzwerke AG
Petra Laqua
Tel.: 07131/959-1846
E-Mail: petra.laqua@salzwerke.de
www.bad-reichenhaller.de