

## Pilz-Porridge

### Zutaten: (für 2 Personen)

- 300g braune Champignons
- 100g frischer Blattspinat
- 2 – 3 Thymianzweige
- Butter zum Braten
- 1 gehackte Zwiebel
- 100 g Haferflocken (20g grobe, 80g eher kleinere)
- 1dl Weisswein
- 3dl Gemüse-Bouillon
- 60g frisch geriebenen Parmesan
- Salz, Pfeffer
- Zitronenzeste

### Zubereitung:

Die Champignons reinigen, in Scheiben schneiden und zusammen mit den Zwiebeln und dem Thymian in Butter anbraten.

Die Haferflocken dazugeben und mitrösten, mit dem Weisswein (oder mit Bouillon) ablöschen.

Nach und nach mit Bouillon aufgiessen und das Porridge unter Rühren eindicken lassen bis es cremig ist.

Spinat und Parmesan unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenzeste abschmecken.

Sofort servieren.

Rezept nach «Hafer – einfach gut» von Caroline Nichols, EMF-Verlag