

Austernpilz-Weizen-Eintopf

- 1 Zwiebel
- 300 g Austernpilze
- 1 Cabanossi
- 3 EL Öl
- 2 Tassen Wasser
- 2 TL Gemüsebrühe
- 1/2 Tasse vorgegarten Weizen
- 1 TL Oregano
- Salz
- Pfeffer

Die Zwiebel schälen und fein würfeln, die Austernpilze putzen und auf mundgerechte Stücke zupfen. Die Cabanossi auf Scheiben schneiden. Öl erhitzen und zuerst die Zwiebeln glasig dünsten, dann die Pilze mitrösten, bis sie etwas Farbe nehmen.

Die Cabanossi-Scheiben hinzufügen, ca. 1 Min. mitbraten, dann alles mit dem Wasser ablöschen. Restliche Zutaten hinzufügen und bei mittlerer Hitze garen, bis die Flüssigkeit aufgesaugt ist. Dabei ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.