



Roter Hahn

VORSPEISE

## Buchweizenblätter mit gegrillten Shiitake

Die ursprünglich aus China und Japan stammenden Edelpilze fanden ihre Heimat auch in Südtirol und verleihen den Buchweizenblättern ein kerniges Aroma.



### Zutaten

4 PERSONEN	MIN.
400 g	Weizenmehl
200 g	Buchweizenmehl
3	Freilandeier
2 EL	Hartweizengries
500 g	Shiitake
2 EL	Olivenöl
	Butter
	Salz und schwarzer Pfeffer

### Zubereitung - Buchweizenblätter mit gegrillten Shiitake

1. Den Teig dünn ausrollen und beliebige Teigblätter zuschneiden. Diese in Salzwasser ca. 2 min bissfest kochen.
2. In der Zwischenzeit die Shiitakepilze (nicht zerkleinert) im Olivenöl grillen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Buchweizenblätter in zerlassener Butter schwenken und mit den gegrillten Shiitakepilzen servieren.
4. Mehl, Eier, Hartweizengries und lauwarmes Wasser zu einem glatten Nudelteig verarbeiten.

Gutes Gelingen wünscht



**Andreas Kalsner & Josef Obkircher**

Bauern von Roter Hahn Qualitätsprodukte

**KIRNIG IN ALDEIN**

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)