# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. Januar 2024 ▪
# Vegetarische Küche mit Zora Klipp

**Judith Müller**

## "Quinotto" mit Pilzen, Thymian, Parmesan und Trüffel

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Quinotto:**
125 g Quinoa
250 g helle Champignons
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
30 g Parmesan
2 EL Butter
400 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt
2 Zweige Thymian
2,5 EL Olivenöl

1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Quinoa gründlich mit warmem Wasser waschen, um die Bitterstoffe aus der Schale zu entfernen. Gut abtropfen lassen und 2 Minuten bei mittlerer Temperatur im Topf anschwitzen. Gemüsefond erhitzen und 350 ml des Gemüsefonds angießen, Lorbeer hinzufügen und unter gelegentlichem Umrühren 13-15 Minuten leise köcheln lassen. Dabei nach und nach heißen Fond angießen, so dass die Quinoakörner weder zu trocken sind, noch zu sehr in Flüssigkeit schwimmen.

Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pilze putzen und evtl. ganz lassen oder halbieren. Parmesan reiben. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotte und Knoblauch farblos anschwitzen. Pilze hinzufügen und braten bis sie Farbe annehmen. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren. Thymian zupfen und hacken. Pilze mit Butter, 2 EL Thymian und Parmesan unter das fertige Quinotto ziehen.

**Für das Topping:**
1 kleiner Wintertrüffel
50 g Parmesan
½ Bund glatte Petersilie
2 TL Dukkah

Petersilie fein hacken. Parmesan reiben. Trüffel fein hobeln.

Quinotto mit Petersilie, Dukkah und Parmesan bestreuen und mit gehobeltem Trüffel auf Teller servieren.