

Cremige Pasta mit Pilzen:

Zutaten:

- 1 Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 5-6 Champignons
 - 2 Kräuterseitlinge (oder andere Pilze deiner Wahl)
 - 1 Packung Soja oder Reis Sahne / Cuisine
 - Gemüsebrühe
 - Soja Soße
 - Oregano oder italienische Kräuter (getrocknet)
 - Frische Petersilie
 - Salz & Pfeffer
-
- 250 g Spagetti (Vollkorn oder Glutenfrei)
 - Olivenöl



So funktioniert es:

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch kleinhacken und die Champignons und Kräuterseitlinge in Streifen schneiden
2. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch anbraten
3. Die Pilze hinzugeben und alles zusammen anbraten
4. Währenddessen das Wasser für die Nudeln aufstellen und etwas salzen
5. Für einen extra würzigen Geschmack alles mit Soja Soße ablöschen und etwas Paprika Pulver und getrocknete Kräuter hinzugeben
6. 1 Glas mit Wasser füllen und 1 TL Gemüsebrühe untermischen und zu den Pilzen hinzugeben
7. Das Ganze etwas köcheln lassen
8. Die Temperatur etwas runterstellen und die Soja Sahne hinzufügen
9. Mit Soja Soße, Paprika Pulver und den getrockneten Kräutern abschmecken
10. Mit Salz und Pfeffer würzen und eine Handvoll frische Petersilie dazugeben
11. Die Nudeln in der Soße schwenken und genießen

