

Vegane Pilzpasta mit Soja-Nudeln (Feb1)

Schritt 1

Die Pilze putzen und in kleine Stücke bzw. Scheiben schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und würfeln. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin anbraten, dann die Pilze und den Salbei dazugeben und anbraten. Mit der Sojasauce ablöschen und mit der Sahne aufgießen. Etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce warm halten.

Schritt 2

Die Sojabohnen Pasta nach Packungsanleitung kochen. Abgießen und in die Pfanne zur Pilzsauce geben. Kurz durchmischen, auf Teller aufteilen und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.



Zutaten

- 200 g Sojabohnen-Fettucine
- 400 g gemischte Pilze
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 50 ml Sojasauce
- 150 ml Sojasahne
- 3 Zweige Petersilie
- 3 Zweige Salbei
- Salz und Pfeffer