



Vegane „Marry me“-Pilzsauce mit Vollkornpasta

mit getrockneten Tomaten und Basilikum



ca. 30min



2 Personen

Bereite dich vor, dich Hals über Kopf zu verlieben - in unsere unwiderstehliche „Marry me“-Pilzsauce! Diese cremige, aromatische Sauce mit Portobello-Pilzen, Lauch, getrockneten Tomaten und Haferkochcreme schmiegt sich sanft an eine schöne Portion Tagliatelle und wird zum Schluss mit etwas frischem Basilikum gekrönt. Ein Genuss, der Herzen höherschlagen lässt, denn Liebe geht bekanntermaßen durch den Magen!

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Vollkornspaghetti 1
- 2 Portobello-Pilze
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 200ml Haferkochcreme
- 1 Päckchen Hefeflocken
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- ½EL vegane Margarine
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb
- Schaumkelle

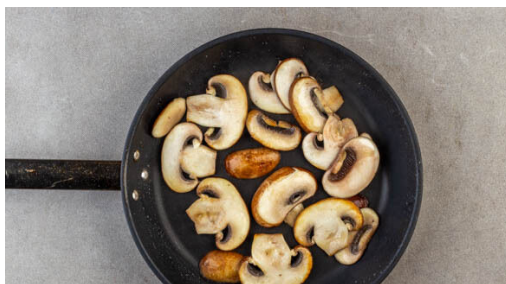
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 728kcal, Fett 29.9g, Kohlenhydrate 89.3g, Eiweiß 20.1g



1. Pilze braten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, dann in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden in 4-6Min. weich braten. Die **Pilze** mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren.



4. Gemüse braten

Den **Lauch** und die **Zwiebeln** in der Pfanne bei mittlerer Hitze in 3-5Min. weich braten. Währenddessen die **getrockneten Tomaten** grob würfeln. Die Pfanne mit ½EL Essig ablöschen und den Bratensatz mit einem Kochlöffel lösen. Die **getrockneten Tomaten** und die **½ der Gewürzmischung** einrühren und ca. 1Min. mitbraten.



2. Gemüse schneiden

Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln.



5. Sauce köcheln

Die **Haferkochcreme**, die **Hefeflocken** und 100ml Wasser einrühren und einmal aufkochen, dann bei schwacher Hitze 5-8Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** die gewünschte Konsistenz hat. **Tipp:** Falls die **Sauce** zu dünnflüssig ist, ½TL Mehl einrühren.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Basilikumblätter** in feine Streifen schneiden. Die **Pilze** und ½EL vegane Margarine in die **Sauce** geben und ca. 30Sek. erwärmen. Die **Pilzsauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf der **Pasta** anrichten und mit dem **Basilikum** garniert servieren.