



MUSHROOM STROGANOFF



ZUTATEN

800g Verschiedener Pilzarten
350g Pasta eurer Wahl
1 Rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 TL Kapern
1 Creme Vegan (Dr.Oetker)
1/2 Bund Petersilie
1 EL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver
1 Rote Paprika
1 EL Silberzwiebeln
100g kleine Cornichons
Schuss Leitungswasser

MATERIALIEN

Pfannen / Wok



für 4 Portionen



15 Min

1. Pasta in reichlich Salzwasser Al Dente kochen. (1 Minute vorher raus nehmen)
2. Die Pilze vom groben Schmutz befreien. Auf gar keinen Fall waschen! Anschließend mit den Händen grob auseinander zupfen. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.
3. Die Rote Paprika in Streifen schneiden. Petersilien Stiele in feine Ringe schneiden. Den Hauptteil der Petersilie grob hacken.
4. In einer Großen Pfanne oder Wok die Pilze ohne Öl 5 Minuten Braten. Die klein gewürfelten Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und 2 EL Olivenöl hinzufügen. Vermengen und 3 Minuten braten!
5. Die Petersilien Stiele, Kapern, Silberzwiebeln und Cornichon hinzufügen.
6. Tomatenmark, Paprikapulver hinzufügen. Miteinander vermengen und Creme Vegan hinzufügen. Schuss Leitungswasser dazu geben, damit eine sämige Soße entsteht. Ruhig noch etwas mehr Wasser hinzufügen wenn die Soße zu trocken sein sollte.
7. Stroganoff mit der Pasta servieren. Mit der Grob gehackte Petersilie servieren.

GOOD FOOD. GOOD VIBES