



Pilz Stroganoff

Zutaten:

Mise en place:

2 EL vegane Butter
600 g gemischte Pilze (Kräuterseitlinge, Shiitake, Champignon)

2 Zwiebel (klein gewürfelt)

1½ EL Mehl
2 Zehen Knoblauch (klein schneiden)
3 TL Senf
¼ TL Paprikapulver

2 EL Sojasauce
2 TL Worcestershiresauce
125 ml Weißwein
250 ml Gemüsebrühe
50 g vegane Creme fraiche

1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblätter
Salz und Pfeffer

250 g Volkornnudeln

Gurkerl (in Längsscheiben schneiden)

Zubereitung:

Pilze putzen und je nach Größe in mundgerechte Stücke schneiden.
In eine heiße Pfanne Butter geben und die Pilze darin 10 Minuten scharf anbraten.

Zwiebel zu den Pilzen in die Pfanne geben und mitbraten.

dazu geben und unter Rühren 30 Sekunden weiter braten.

Mit Sojasauce und Worcestershiresauce ablöschen, mit Weißwein, Gemüsebrühe und Creme fraiche unterrühren.

Thymian, Lorbeer hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Bei geringer Hitze köcheln lassen, Umrühren nicht vergessen.

Nudeln nach Packungsanleitung kochen.

Nudeln mit dem Pilz Stroganoff anrichten und mit Gurkerl garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!