

Tagliatelle an Champignonsauce

Tagliatelle	250g
Champignons	250g
Sojasauce	3 Esslöffel
Sojarahm	150ml
Tomatenpüree	2 Teelöffel gehäuft
Paprika süß gemahlen	2 Teelöffel
Knoblauch	3 Zehen gross
Pflanzenbutter	3 Esslöffel
Salz	
Pfeffer	



Tagliatelle bissfest kochen

in der Zwischenzeit **Champignons** waschen und in unregelmässige Stücke schneiden, damit sie ihren optimalen Geschmack entwickeln

Pflanzenbutter und **Sojasauce** in einer Pfanne erhitzen, **Gewürze** und **Knoblauch** zugeben und gut durchmischen, Hitze auf etwas mehr als mittlere Hitze reduzieren

Champignons zugeben, gut durchrühren und für ca. 10 Minuten braten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist

Tomatenpüree einrühren und gut unter die Champignons mischen

Sojarahm zugeben und alles nochmals gut durchmischen – abschmecken – fertig!