

Rezept

# Vegane Pasta Stroganoff

Ein Rezept von Vegane Pasta Stroganoff, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> braune Champignons	<b>2</b> rote Paprika
<b>350 g</b> Spaghetti	Salz
<b>6</b> Essiggurken (aus dem Glas)	<b>250 g</b> Sojacreme (z. B. Soja Cuisine)
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal, 13 g F, 15 g EW, 70 g KH

## Zubereitung

1. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, vierteln, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Viertel dann quer in feine Streifen schneiden. In einer großen Pfanne 3 EL Wasser erhitzen. Pilze und Paprika darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. braten.
2. Inzwischen die Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen. Die Essiggurken abtropfen lassen und fein würfeln. Mit der Sojacreme unter das Gemüse rühren und die Gemüsesauce kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Mit der Gemüsesauce auf vier Tellern anrichten und servieren.