

## Rezept

# Veganes Baguette mit Pilzen, Spargel und Bohnen

Ein Rezept von Veganes Baguette mit Pilzen, Spargel und Bohnen, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Cashewkerne	<b>400 g</b> aromatische Pilze (z. B. Kräuterseitlinge oder eine Mischung aus Champignons und Shiitake)
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>3 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
<b>1 EL</b> Aceto balsamico	<b>500 g</b> grüner Spargel
<b>150 g</b> TK-Dicke-Bohnen	<b>1</b> großes Baguette

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal, 19 g F, 18 g EW, 56 g KH

## Zubereitung

1. Cashewkerne mindestens 1 Std. in warmem Wasser einweichen.

---

2. Pilze putzen, fein schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Pilze darin ca. 2 Min. anbraten. Mit 3 EL Wasser ablöschen, salzen, pfeffern und abgedeckt bei geringer Hitze ca. 10 Min. garen. Balsamico unterrühren.

---

3. Spargel abbrausen, holzige Enden entfernen, Köpfe abschneiden. Die Stangen längs halbieren. Spargelstangen und -köpfe in kochendem Salzwasser ca. 5 Min. dünsten, dann herausheben und nun die TK-Bohnen gleichfalls ca. 5 Min. garen.

---

4. Cashewkerne und Bohnen mit etwas Einweichwasser fein pürieren, salzen und pfeffern.

---

5. Baguette längs halbieren und mit der Bohnen-Cashew-Creme bestreichen. Auf einer Hälfte die Pilze und den Spargel anrichten, die andere Hälfte auflegen und fest andrücken. Das Baguette in vier Stücke schneiden, auf Teller verteilen und sofort servieren.