



ZUTATEN (2 Personen)

200 g

2 Pck.

200 ml

100 ml

2-3 Zweige

Pilze, je nach Geschmack

KOMEKO Fettuccine

vegane Sahne zum Kochen

trockener Weißwein, vegan

Thymian & Rosmarin, frisch

Olivenöl

Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Pilze putzen, in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne im Olivenöl anbraten.
2. In der Zwischenzeit **KOMEKO Fettuccine** 2 Minuten in 1-1,5 Liter Salzwasser köcheln lassen.
3. Frischen Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben und kurz mit den Pilzen anbraten. Mit der veganen Sahne und dem Wein ablöschen. Alles gut verrühren und 1-2 Minuten einkochen lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann mit der Pasta auf den Tellern anrichten und servieren! Bon Appetit!

Tipp: Wenn du keinen Wein magst, kannst du gerne Gemüsebrühe oder das Wasser von der Pasta verwenden.



glutenfrei



vegan

