

One Pot Stroganoff Pappardelle

Rezept für 4 Personen



Vegan, Laktosefrei

Zubereitung

Zutaten Stroganoff Pappardelle mit Planted Chicken

- 400 (1 Packung) g Panted Chicken
- Rauchpaprika
- 1EL Rapsöl (für Planted Chicken)
- 1EL Rapsöl
- 1/2 St Rote und gelbe Peperoni
- 1 Zwiebel
- 40g Champignons
- handvoll Salatspinat
- 1TL Paprika mild
- 40g Essiggurke
- 1dl Rotwein
- 6dl Gemüsebouillon
- 400g Pappardelle
- 80ml veganer Rahm
- Salz und Pfeffer
- Tabasco

Zubereitung Stroganoff Pappardelle mit Planted Chicken

Vorbereitung:

Die Peperoni, Gurken und Zwiebeln in Streifen schneiden. Die Champignons vierteln. Das Planted Chicken mit Paprika, Salz, Pfeffer marinieren.

Zubereitung:

Planted Chicken im Rapsöl scharf anbraten. Die Hälfte der Peperoni und Champignons dazu geben und mitbraten. Alles aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. In der gleichen Pfanne nochmals die andere Hälfte der Peperoni, Pilzen und die Zwiebeln andünsten. Mit Rotwein ablöschen und mit Paprika würzen. Die Gemüsebouillon und die Pasta dazugeben. Kochen lassen bis die Pasta noch leicht bissfest ist. Dann den veganen Rahm, die Gurken und etwas Tabasco dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles fertig garen bis die Pasta al dente ist. Dann die zur Seite gestellten Peperoni, Pilze und das planted Chicken sowie der Spinat unterheben.