



Tortiglioni mit Austernpilzen und Erdnussauce aus dem Dutch oven (vegan)

Zutaten (6 Portionen)

etwas Olivenöl

3 in Viertelringe geschnittene Zwiebeln,

3 kleingehackte Knoblauchzehen

1,5 Liter Gemüsebrühe

500 g Tortiglioni

600 g Austernpilze

4 EL Sojasauce,

2 EL Zitronensaft und

4 EL Erdnussbutter

4 TL Currypulver,

Salz und

Pfeffer

im Dutch oven erhitzen.

anbraten, danach mit

ablöschen und zum Kochen bringen.

hinzugeben und 10 Minuten kochen.

Ggf. anschließend Topf mit Wasser auffüllen.

dazu geben und garen, danach

hinzufügen, abschließend mit

abschmecken und reduzieren lassen.