



Champignon Pasta in Erdnussauce – **vegan** -

Zutaten (8-10 Portionen)

2 in Halbringe geschnittene rote Zwiebeln in etwas Öl	im Dutch oven erhitzen.
600 g in Scheiben geschnittene Champignons	hinzufügen und kurz mit anbraten, danach mit ablöschen und alles zum Kochen bringen.
1,5 L Gemüsebrühe	hinzugeben und 10-12 Minuten garkochen.
500 g Tortiglioni	
4 EL Sojasauce,	hinzufügen. Abschließend mit
2 EL Zitronensaft,	
4 EL Erdnussbutter	
Salz,	
Pfeffer und	
4 EL Curry	abschmecken und reduzieren lassen.
klein gehackter Petersilie	Mit garnieren.