



Stroganoff, plant-based



Rezept für 10 Portionen
Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten

1 Kg	z.B. planted Chicken
2-3 EL	Balsamico
200 g	Zwiebeln, gehackt
3 Stk.	Knoblauchzehen, gehackt
500 g	Champignons, in Scheiben
400 g	Paprika, entkernt und in Streifen
etwas	pflanzliches Öl / Fett
2-3 EL	Mehl
500 ml	Gemüsebrühe
500 ml	beleaf Kochrahm Alternative
3 EL	Senf
	Salz, Pfeffer
1 Kg	Nudeln z.B. Bandnudeln, Spätzle oder Knöpfle
450 g	beleaf Schlagrahm Alternative, schaumig

Zubereitung

1. Planted Chicken in pflanzlichem Öl krossbraten, mit 2-3 Esslöffeln Balsamico ablöschen und beiseitestellen.
2. Die Zwiebeln und den Knoblauch in pflanzlichem Öl anbraten.
3. Champignons und Paprika hinzufügen, mitbraten und mit Gemüsebrühe, beleaf Rahm Alternative und Senf ablöschen, gut verrühren.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Nudeln nach Anleitung kochen und abtropfen lassen.
6. Gebratenes planted-Chicken zur Sauce geben und erneut abschmecken.
7. Nudeln auf einem Teller verteilen und die Stroganoff Sauce darüber geben.
8. Mit einem Klecks **beleaf Schlagrahm Alternative** servieren.

