



E-Mail: shop@genussmanufaktur-trier.de Web: genussmanufaktur-trier.de



Veggie-Geschnetzeltes mit Pilzrahmsauce

Veggie-Geschnetzeltes in Pilzrahmsauce

400 g Veggie-Chunks

300 ml Kochsahne

300 ml Wasser

Etwas Weißwein (nach Belieben)

Etwas Öl zum Anbraten

100 g Pilzrahm Sauce

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4

Veggie-Geschnetzeltes in Pilzrahmsauce

1. Öl in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen.
2. Die Veggie-Chunks (z.B. von Creativeaty) kräftig anbraten, bis sie eine schöne Bräunung haben.
3. Die Saucenmischung *Pilzrahm Sauce* in die Pfanne streuen und mit Wasser, Sahne und evtl. Weißwein übergießen.

4. Alles gleichmäßig umrühren, die Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren gar ziehen lassen. (Evtl. kann noch etwas Flüssigkeit nachgegossen werden)

5. In der Zwischenzeit Reis kochen. Passt auch super zu Pasta, Pommes oder Spätzle.