

## Vegane Champignon-Rahmsauce mit Vollkornnudeln

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

500 g vegane Vollkornnudeln  
2 rote Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
400 g Champignons  
1 Esslöffel Olivenöl  
4 Esslöffel Mandelmus  
400 ml Mandelmilch  
1/2 Teelöffel Muskat  
400 g frischer Babyspinat  
1 Handvoll Mandeln  
Salz, Pfeffer

**Vegane Champignon-Rahmsauce** ist eine echte Überraschung! Aus Mandelmilch und Mandelmus entsteht eine cremige Sauce, die wie eine deftige **Rahmsauce** schmeckt. Anders als die traditionelle Variante, kommt dieses Gericht aber ganz **ohne** Sahne oder sonstige tierische Produkte aus. Schnell noch mit **Champignons** und **Spinat** verfeinern und deine Sauce wird noch aromatischer! Hast du ein bisschen Zeit? Dann mach doch auch die Vollkornnudeln selbst. Mit unserer Nudelmaschine Nina ist deine Pasta im Nu fertig und muss nur noch ins heiße Wasser geworfen werden! Also

ab in die Küche mit dir und mach vegane Champignon-Rahmsauce mit frischen Vollkornnudeln selbst!

- 1 -

Nudeln in Salzwasser al dente kochen.

- 2 -

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

- 3 -

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Champignons hinzufügen und ca. 5 Minuten anbraten.

- 4 -

Mandelmilch und Mandelmus gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mandelmischung zu den Champignons geben und aufkochen.

- 5 -

Kurz vor Ende der Garzeit den Blattspinat unterheben und leicht zusammenfallen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Mandeln grob hacken und in einer Pfanne anrösten. Nudeln mit der Sauce übergießen und mit gerösteten Mandeln garnieren.