

# APFEL-MARONI-PILZ-PASTA AN VEGANER RAHMSAUCE

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### PASTA

- 500 g Pasta
- 1 Prise Salz
- Etwas Butter

### SAUCE

- 40 g vegane Butter (z.B. Flora)
- 300 ml veganer Rahm (z.B. Soja-Rahm von Alnatura)
- 2 EL Ahornsirup
- 250 ml Gemüsebouillon
- 2–3 mittelgrosse Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Kräuter-Seitlinge (Pilze)
- 1–2 Pink Ladys
- 200 g geschälte und gekochte Maroni
- 100 g vegane Crème Fraîche
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 TL Pfeffer
- 2 TL Paprikapulver (edelsüss)
- 1 TL Kräutersalz
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Handvoll frische Petersilie
- 1 Handvoll frisches Maggikraut

Adrian Boelle



ZUM GLÜCK

GIBT'S



## ZUBEREITUNG, CA. 35 MIN.

### Vorbereitung

1. Die Kräuter-Seitlinge waschen und vom Stielende ca. 2 mm abschneiden.
2. Die Kräuter-Seitlinge längs in Scheiben von ca. 3 mm schneiden.
3. Die Schalotten schälen und fein hacken.
4. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken.
5. Die Maroni grob hacken.

*Fortsetzung auf der nächsten Seite.*

6. Die Pink Ladys entkernen, halbieren, die Hälften der Länge nach in 4 Schnitze schneiden, zusammenhalten und in ca. 5 mm breite Stücke schneiden.
7. Die frischen Kräuter fein hacken.

### Kochphase

1. 20 g Butter in einer Pfanne zerlassen und die Kräuter-Seitlinge auf mittlerer Hitze mit einer Prise Pfeffer und Kräutersalz bissfest anbraten (ca. 3 Min.), dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
2. 20 g Butter in derselben Pfanne zerlassen und die Schalotten bei mittlerer Hitze andünsten, bis sie leicht glasig sind.
3. Die Pink Ladys, Maroni und den Knoblauch hinzufügen und alles gut mischen.
4. Den Ahornsirup hinzufügen und alles unter ständigem Rühren karamellisieren lassen.
5. Mit dem Rahm ablöschen und einmal aufkochen lassen, dann auf niedrige Hitze reduzieren.
6. Die Gemüsebouillon nach und nach begeben und alles köcheln lassen.
7. Jetzt die Pasta nach der Kochempfelung auf der Packung zubereiten. Abgießen, etwas Butter untermischen und den Topf mit dem Deckel verschliessen, damit die Pasta warm bleibt. Beiseitestellen.
8. Zur Sauce Pfeffer, Salz und Paprikapulver hinzufügen und köcheln lassen, bis die Pink Ladys weich, aber noch bissfest sind.
9. Die Kräuter-Seitlinge und die gehackten frischen Kräuter hinzufügen.
10. Mit einer Muskatreibe eine Prise frische Muskatnuss über die Pfanne reiben und sofort servieren.