



Pasta in cremiger veganer Chicken-Chunk-Champignon- Sauce



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, weiß	400 g
Basilikum, frisch	30 g
Salz	
Spaghetti	500 g
Öl	3 EL
Vegane Chunks, Chicken Style	370 g
Pfeffer, schwarz	
Balsamicoessig, hell	4 EL
Vemondo Vegane Creme	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, große Pfanne, Sieb, Schöpfkelle

1. Pilze gegebenenfalls mit Küchenkrepp säubern und sechsteln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein schneiden.
2. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Spaghetti im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. al dente garen.
3. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und vegane Chunks ca. 4 Min. rundherum anbraten. Danach pfeffern und auf einem Teller beiseitestellen. 2 EL Öl im Bratensatz in der Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Pilze darin ca. 2–3 Min. scharf anbraten. Danach mit 2 EL Balsamicoessig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Spaghetti in ein Sieb abgießen und Kochwasser dabei auffangen. 1–2 Kellen Kochwasser, vegane Chunks, vegane Creme und die Hälfte des Basilikums in die Pfanne geben, alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti dazugeben und mit der Sauce vermengen. Spaghetti in cremiger veganer Chicken-Chunk-Pilz-Sauce auf Tellern anrichten, restliches Basilikum darüberstreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	737 kcal
Kohlenhydrate	99 g
Eiweiß	38 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	20 g