Nudeln mit Mangold oder Spinat

Ein leckeres, veganes Rezept für 4 Personen:

Zutaten:
500 g Bandnudeln
300 g gemischte Pilze (Austernpilze, Champignons)
300 g Mangold oder Spinat
1 Zwiebel
2 EL Rapsöl
30 g getrocknete Tomaten
Salz, Pfeffer
ca. 250 ml Gemüsebrühe

Zubereitung:
Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen und abgießen.
Die Pilze putzen und klein schneiden. Den Mangold/Spinat waschen, putzen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
Die Zwiebel im heißen Öl andünsten. Pilze und den Mangold/Spinat dazugeben und kurz mitdünsten.
Die Tomaten klein schneiden und zufügen. Würzen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Einmal aufkochen lassen und die Nudeln unterheben.

Guten Appetit ;P