

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