

PASTAGENUSS

Fettuccine Champignon



ZUTATEN (1-2 Personen)

- 100 g Champignons
- 1 Schalotte
- 1 EL Olivenöl
- 100 g Erbsen
- 1-2 Pck. KOMEKO Fettuccine**
- 100 ml (vegane) Sahne
- 1 EL Pesto
- (vegane) Reibekäse



ZUBEREITUNG

1. Champignons putzen und in Scheiben oder Würfel schneiden.
2. Schalotte schälen, fein würfeln und mit dem Olivenöl kurz anschwitzen.
3. Champignons mit den Erbsen dazugeben und etwas einkochen lassen.
4. In der Zwischenzeit **KOMEKO Fettuccine** 2-3 Min. in 1-1,5 Liter Salzwasser köcheln lassen. Vegane Sahne und Pesto unter die Gemüse-Mischung rühren.
5. Fettuccine abgießen und dazugeben, nicht mehr kochen, nur leicht mischen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann mit etwas Reibekäse bestreut anrichten! Bon Appetit!

