One-Pot Linsenpasta mit Pilzen

Cremig, aromatisch und unkompliziert: Unsere One-Pot Linsenpasta mit Pilzen – das perfekte vegane Wohlfühlgericht für jeden Tag!

Zutaten
3 Portionen

1 Ziwebel, klein
500 g Pilze
150 g Spinat
1 EL Byodo Brat-Olive Mild
250 g Byodo Rote Linsen Volanti
800 ml Gemüsebrühe
1 EL Cashewmus
Petersilie
Cashewkerne, geröstet

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und würfeln. Pilze putzen und vierteln. Spinat säubern, ggf. Stiele wegschneiden und zerteilen.

Brat-Olive in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Pilze hinzugeben und 3 Minuten anbraten. Linsen-Volanti hinzugeben und alles mit Gemüsebrühe ablöschen. Deckel auflegen. 5 Minuten kochen, dabei immer wieder mischen. Nach 4 Minuten den Spinat hinzugeben und zusammenfallen lassen. Zum Schluss das Cashewmus untermischen und die Soße damit andicken.

Nach Wunsch mit Petersilie und gerösteten Cashewkernen garnieren.

Durch die kurze Kochzeit der rote Linsen Volanti geht diese One-Pot Pasta super schnell und bringt Hülsenfrüchte ohne viel Aufwand auf den Teller!

Kennst Du schon unsere Power-Pasta aus Hülsenfrüchten? Die drei Sorten rote Linse, grüne Erbse und gelbe Kichererbse überzeugen nicht nur durch ihren einzigartigen Geschmack, sondern sorgen auch für eine protein- und ballaststoffreiche Ernährung. Proteinreich, vegan & glutenfrei – **jetzt probieren**!