

TAGLIATELLE MIT VEGANEM POULETBRÜSTLI UND CHAMPIGNONS

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet
Sensational Filet Chicken Style

150 g Tagliatelle

160 g Champignons, gewaschen
und in Scheiben geschnitten

160g Beutel Rucola oder Spinat

4 EL vegane Crème Fraîche
Alternative

4 EL vegane Milchalternative

2 Knoblauchzehen

eine Handvoll frische Petersilie,
gehackt

1 TL Olivenöl

 2 PORTIONEN

 20 MIN

 EINFACH

Probiere eine vegane Version dieses Klassikers, hier zubereitet mit unserem leckeren Garden Gourmet Sensational Filet Chicken-Style!

ZUBEREITUNG

1. Tagliatelle kochen

Tagliatelle nach Packungsanweisung kochen.

2. Sensational Filet Chicken-Style und Champignons kochen

Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Sensational Filet Chicken-Style zusammen mit den Champignons 5 Minuten lang garen und dabei häufig wenden. Den Knoblauch hinzugeben und eine weitere Minute anbraten.

3. Sauce zubereiten

Die vegane Crème Fraîche Alternative in einer kleinen Schüssel verquirlen und nach und nach die Milchalternative hinzugeben, bis die Sauce glatt ist. Eine Prise schwarzen Pfeffer hinzufügen und die Sauce in die gleiche Pfanne geben, in der auch die Sensational Filets Chicken-Style und die Champignons gekocht wurden.

4. Anrichten und servieren

Die Tagliatelle abgiessen und ein paar Esslöffel Pastawasser in einer separaten Tasse aufbewahren. Die Tagliatelle mit etwas Olivenöl würzen und auf den Tellern anrichten. Die Sensational Filets Chicken-Style mit etwas Pastawasser wieder in die Sauce geben und alles miteinander vermischen. Die Sensational Filets Chicken-Style und die Champignons auf die Tagliatelle geben. Mit Petersilie garnieren und mit dem Rucolasalat servieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**