



Tagliatelle mit Champignons, Staudensellerie und Walnüssen

Zutaten für 4 Personen

280 g Mehl
180 ml Wasser
2 EL Olivenöl
1 Staudensellerie
260 g Egerlinge
60 g Walnusskerne
200 ml Gemüsebrühe
4 EL veganer geriebener Käse
125 ml vegane Schlagcreme
Muskat
Salz, Pfeffer

- Mehl mit Wasser, etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Muskat gut verkneten zu einem glatten Teig, in Klarsichtfolie wickeln, am besten über Nacht im Kühlschrank abruhen lassen.
- Teig auf mehlierter Arbeitsfläche dünn ausrollen, immer gut mit Mehl bestäuben, zusammenrollen, Tagliatelle schneiden, Nudeln nochmals gut mehlieren, in sprudelndem leichtem Salzwasser kochen.
- Vom Staudensellerie die Fäden abziehen, in kleine Stücke schneiden, in heißem Olivenöl angehen lassen, Egerlinge mit Pinsel abreiben, in Scheiben schneiden, zugeben, mit anschwanken, gehackte Walnusskerne zufügen, Nudeln mit Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen, zugeben, gut durchschwanken, mit etwas Brühe angießen, kurz simmern lassen, mit veganer Sahne auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, leicht köcheln lassen, in tiefem Teller anrichten, mit veganem Käse bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Dieses Gericht ist vegan.

Nährwert pro Portion

534 kcal – 27 g Fett - 19 g Eiweiß – 53 g Kohlenhydrate – 4 BE