Winterliche Spätzli-Pfanne mit Pilzrahm

Dieses Rezept für Winterliche Spätzli-Pfanne mit Pilzrahm setzt auf unkomplizierte Zutaten, klare Aromen und eine Textur, die deutlich spannender wirkt als eine reine Alltagslösung. Der wichtigste Kniff ist die Sauce: Sie soll die Pasta umhüllen statt daneben zu liegen. Etwas Kochwasser hilft dabei, Fett, Würze und Stärke zu einer sämigen Emulsion zu verbinden. Für 4–6 Personen ist das ein verlässliches Hauptgericht mit klaren Aromen und überschaubarem Aufwand. Die Gesamtzeit liegt bei etwa 35 Minuten; vieles davon läuft nebenbei.

4–6 Portionen | 35 Min. | 21 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 800 g vegane Spätzli
- 400 g Champignons
- 300 ml Sojarahm
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl

Zubereitung

01 Alle Zutaten vollständig vorbereiten, Gemüse schneiden und Saucen- oder Würzkomponenten griffbereit stellen.

02 Pilze anbraten, dabei kräftige Röstaromen entstehen lassen.

03 Rahm zugeben, würzen.

04 Spätzli unterheben und erhitzen.