

Vegane Pilzpfanne

Zutaten:

1 Pk Pilzpfanne aus Sobluhack
1 Zwiebel
250 g Champignons
1 Bund glatte Petersilie
Pflanzl. Sahne
Öl

Zubereitung:

Die Zwiebeln fein würfeln und mit etwas Öl in der Pfanne anbraten.

Champignons putzen, in feine Scheiben schneiden und zu den Zwiebeln dazu geben.

Das Ganze kurz andämpfen.

Sonnenblumenhack, Wasser und Würzmischung dazu.

Alles aufkochen lassen.

Petersilie fein hacken und zur Pilzpfanne hinzufügen

Mit pflanzlicher Sahne abrunden.

Als Beilage eignen sich Bandnudeln oder Reis

Guten Appetit