

Seitan-Pilz-Geschnetzeltes mit grünen Bandnudeln

Für zwei Personen

200 g Seitan	250 g grüne Tagliatelle	200 g Pfifferlinge
200 g braune Champignons	2 rote Zwiebeln	200 ml Schmand
2 TL Oregano	1 TL Thymian	$\frac{1}{2}$ TL Paprikagewürz, edelsüß
$\frac{1}{4}$ TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Zwiebel	1 TL getrocknetes Basilikum
$\frac{1}{2}$ TL Rosmarin	$\frac{1}{4}$ TL Koriander	1 Prise Chilipulver
150 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein, halbtrocken	100 ml Sonnenblumenöl
Pfeffer, Salz, Zucker		

Einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen. Die Tagliatelle hinzufügen und al dente kochen. Alle Gewürze (Oregano, Thymian, Paprikagewürz, Kreuzkümmel, gemahlene Zwiebel, Basilikum, Rosmarin, Koriander und Chilipulver) zusammenmixen. Den Seitan mit den Gewürzen einreiben und in etwa zwei Zentimeter große Scheiben schneiden. Die Pilze putzen und klein schneiden. Die Zwiebeln abziehen, hacken und in etwas Sonnenblumenöl anbraten. Anschließend den Seitan hinzufügen und ordentlich anbraten. Nun mit Weißwein ablöschen und die Pilze hinzufügen. Gemüsebrühe dazugießen und einkochen lassen. Anschließend die Sahne hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Tagliatelle in der Pfanne mit dem Geschnetzelten schwenken und auf einem tiefen Teller anrichten.

Lydia Schwarzer am 18. September 2014