

Tomaten-Rahmsauce mit Pilzen

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

200g frische Pilze
1 T Passata
1 T Sojamilch
1 EL Margarine
2 TL getrocknete Pfefferkörner
1 TL Paprikapulver
1 EL Gemüsebrühpulver
1 EL Sojasauce
1 geh. EL Hefeflocken
nach Geschmack Salz und Pfeffer
etwas Öl

- Die Pilze waschen, säubern und in mundgerechte Stücke schneiden.
- In einer Pfanne im Öl etwas andünsten.
- Passata, Sojamilch und Margarine dazugeben, alles gut verrühren, bis die Margarine sich aufgelöst hat.
- Restliche Zutaten (bis auf Salz und gemahlene Pfeffer) zugeben, verrühren und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten eindicken lassen (zwischen durch umrühren).
- Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Paßt zu: Nudeln und Reis.