



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 40 min

Bertyn producten: [Veggie Protein Bloc - Dinkel](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

Dinkelnudeln mit Seitan und Pfifferlingen. Köstlich Rezept mit einer Soße aus Weißwein und Mandelsahne

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc – Dinkel
- 500 g Dinkelnudeln
- 1 TL Olivenöl ([Verde salud von Amanprana](#))
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 300 g frische Pfifferlinge
- 150 ml Gemüsebrühe
- 150 ml veganer Weißwein
- 3 EL weiße Mandelsahne
- 1 EL [Kokosöl \(Amanprana\)](#)
- 1 Bündchen Blattpetersilie
- 1 Bündchen Schnittlauch
- Eine Prise [Fleur de Sel \(Amanprana\)](#)

- Eine Prise Pfeffer

Bereidung

1. Den Seitan in schmale Streifen schneiden und diese kurz in einer Pfanne mit einem Esslöffel Kokosöl von Amanprana anbraten, bis der Seitan eine schöne braune Farbe hat.
2. Dann die Streifen auf einen Teller legen und zur Seite stellen.
3. Das Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen, Salz hinzufügen und die Nudeln al dente kochen.
4. Die Pfifferlinge putzen und in Scheiben schneiden.
5. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
6. Die Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden und alles zusammen in ein wenig Olivenöl kurz anbraten.
7. Nun die abgekühlten Seitanstreifen ein zweites Mal alleine anbraten, bis sie knusprig sind. Dann die Mischung aus Pfifferlingen und Zwiebeln dazugeben und kurz sautieren.
8. Mit Gemüsebrühe und Wein ablöschen und erneut aufkochen.
9. Dann 3 Esslöffel Mandelsahne dazugeben, das Ganze kurz reduzieren lassen und mit Fleur de Sel und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
10. Petersilie und Schnittlauch hacken und in die Soße rühren, ohne diese erneut zu erhitzen.
11. Schließlich die Soße über die Nudeln gießen, alles noch ein Mal gut durchrühren und dann sofort warm servieren. Guten Appetit!