

Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 40 min

Bertyn producten: Veggie Protein Bloc - Dinkel

Bron: bertyn.eu | Chef: Stefano Vicinoadio | © Stefano Vicinoadio

Tagliatelle mit Scaloppine di Vitello aus Seitan. Rezept mit Champignons, Mandelsahne und Weißwein

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc – Dinkel
- 50 g vegane Butter
- 1 Zwiebel
- 300 g Champignons
- 125 ml Gemüsebrühe
- 125 ml veganer trockener Weißwein
- 1 Packung grüne Tagliatelle
- 200 ml Dinkel- oder weiße Mandelsahne
- Eine Prise Fleur de Sel
- Eine Prise schwarzer Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- Olivenöl (Amanprana Verde Salud)

Bereiding

1. Den Seitan in vier gleich große Stücke schneiden und in reichlich Olivenöl an beiden Seiten kurz anbraten.
2. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und den Seitan auf einem Teller abkühlen lassen.
3. Champignons und Zwiebel putzen und in Scheiben schneiden.
4. In etwas Olivenöl andünsten und mit Wein ablöschen.
5. Dann die Gemüsebrühe dazugeben.
6. Unter ständigem Rühren die Dinkel- oder Mandelsahne dazugeben und dann die Lorbeerblätter und den Seitan.
7. Alles in einer abgedeckten Pfanne etwa eine Viertelstunde köcheln lassen.
8. In der Zwischenzeit die Tagliatelle in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen, dann die Nudeln abgießen und mit der Soße, dem Seitan und den Champignons servieren.
9. Bei Bedarf abschmecken mit Fleur de Sel und Pfeffer. Guten Appetit!