



Gombás tészta

⌚ 45—50 Perc 

Elkészítés

- 1 Első lépésként tisztítsuk meg a gombákat. Áztassuk meleg vízbe a szárított vargányagombát. A salottahagymát hámozzuk meg és vágjuk finomra. Tegyük olívaolajat egy serpenyőbe, és dinszteljük meg benne a hagymát.
- 2 Adjuk hozzá az összes friss gombát, és pároljuk meg. A beáztatott vargányagombát nyomkodjuk ki és vágjuk finomra, majd azt is adjuk hozzá. Ügyeljünk arra, hogy a vargányagomba leve megmaradjon.
- 3 7 perc elteltével öntsük fel az ecettel és a borral, majd adjuk hozzá a vegán tejszínt és 100 ml levet a vargányából. Keverjük bele a Kotányi kakukkfűvet és a rozmaringot is. Hagyjuk az egészet főni körülbelül 10-12 percig, amíg egy krémes mártást nem kapunk. Vége felé adjuk hozzá a bébispenótot. Ízesítsük sóval és borssal.
- 4 Közben készítsük el a tésztát a csomagoláson található útmutató szerint.
- 5 Keverjük össze a kész tésztát a gombamártással. Tálaljuk friss, apróra vágott petrezselyemmel megszórva.

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Gomba (különböző fajták vegyesen)
20 g	Vargánya gomba (szárított)
300 g	Spagetti
2 evőkanál	Olívaolaj
1 darab	Salottahagyma
3 csésze	Bébispenót
5 evőkanál	Portói bor
4 evőkanál	Balzsamecet
140 ml	Növényi tejszín
	♦ Tengeri só, durva szemű
	♦ Tarkabors, egész
1 csésze	Friss petrezselyem
1 teáskanál	♦ Kakukkfű, morzsolt
1 teáskanál	♦ Rozmaring, őrölt

