



# Paste funghi

⌚ 45–50 Min. ⚡ ⚡ ⚡

## Pregătire

- În primul pas se curăță ciupercile de coajă și se toacă mărunt. Punetă uleiul de măslini într-o tigaie și adăugați toate ciupercile, cu excepția celor porcini. Stoarceți ciupercile porcini înmuite și tăiați-le în bucăți fine, apoi adăugați-le în tigaie și gătiți sote. Asigurați-vă că păstrați apa în care s-au înmuite.
- După 7 minute, deglazați cu oțetul, vinul de Porto și adăugați frisca vegană și 100ml apa de porcini. Se amestecă și cimbrul Kotányi și rozmarinul. Lăsați totul la fierb aproximativ 10-12 minute. Ar trebui să se formeze un sos cremos. Adăugați baby spanacul spre sfârșit. Se condimentează cu sare și piper.
- Între timp, pregătiți pastele conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Acum amestecați pastele finite în sosul de ciuperci și amestecați. Serviți pastele și acoperiți cu păstrunjel proaspăt tocat.

## Ingrediente 2 Portii

◆ = Kotányi Produkte

200 g	Ciuperci (diverse sortimente)
300 g	Spaghete
2 linguri	Ulei de măslini
3 cani	Baby Spanac
5 linguri	Vin de Porto
4 linguri	Oțet balsamic
140 ml	Frișcă vegetală
	Kotányi Sare de mare, râșniță
	Kotányi Piper mosaic, râșniță
1 cană	Păstrunjel proaspăt
1 linguriță	Kotányi Cimbru, măruntit
1 linguriță	Kotányi Rosemarin, tocat

