

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

200 g	Ciuperci (diverse sortimente)
300 g	Spaghete
2 linguri	Ulei de măsline
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	Pătrunjel proaspăt
1 linguriță	Kotányi Cimbru, mărunțit
1 linguriță	Kotányi Rosemarin, tocat

Paste funghi

45—50 Min.

Pregătire

1 În primul pas se curăță ciupercile de coajă și se toacă mărunt. Puneți uleiul de măsline într-o tigaie și adăugați toate ciupercile, cu excepția celor porcinii. Stoarceți ciupercile porcini înmuiate și tăiați-le în bucăți fine, apoi adăugați-le în tigaie și gătiți sote. Asigurați-vă că păstrați apa în care s-au înmuiat.

2 După 7 minute, deglazați cu oțetul, vinul de Porto si adaugați frisca vegană și 100ml apa de porcini. Se amestecă și cimbrul Kotányi și rozmarinul. Lăsăm totul la fiert aproximativ 10-12 minute. Ar trebui să se formeze un sos cremos. Adăugați baby spanacul spre sfârșit. Se condimentează cu sare și piper.

3 Între timp, pregătiți pastele conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Acum amestecați pastele finite în sosul de ciuperci și amestecați. Serviți pastele și acoperiți cu pătrunjel proaspăt tocat.