

# PILZSOSSE



Diese Pilzsoße ist leicht im Thermomix zubereitet. Sie lässt sich natürlich mit weiteren Gewürzen nach den eigenen Bedürfnissen anpassen.

Küchengerät: **Thermomix TM 31**

Zusätzliche Utensilien: **Schneidebrett**

Schwierigkeit: **Einfach**

Portionen: **4**

Zubereitungszeit: **15 Minuten**

Kochzeit: **11 Minuten**

Ernährung: **Vegan**

## Zutaten:

- 500 g Champignons
- 2 Zwiebel
- 20 g pflanzliche Margarine
- 100 g Wasser
- 250 g Haferdrink
- 150 g veganer Streichgenuss Kräuter (Simply V)
- 30 g Speisestärke
- 1 EL Gemüsebrühenpulver
- 250 g Hafer Cuisine (Oatly)
- Petersilie
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

## Zubereitung:

**1**

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden, beiseite stellen.

**2**

Die Zwiebel schälen, halbieren und in den **Mixtopf** geben. Für **5 Sekunden** auf **Stufe 5** zerkleinern. Am Rand haftende Stücke nach unten schieben.

### 3

Margarine und die in Scheiben geschnittene Champignons zugeben. Für **5 Minuten** auf **Varoma** mit **Linkslauf** auf **Stufe 1** erhitzen.

### 4

Wasser, Haferdrink, veganer Streichgenuss, Speisestärke, Gemüsebrühenpulver, Hafer Cuisine, Petersilie, Salz und Pfeffer zugeben. Alles für **6 Minuten** bei **100 °C** mit **Linkslauf** auf **Stufe 2** erhitzen.