



# Vegane Pilzpfanne

4 Personen/Portionen

## Zutaten:

- 400g Pilze (Kräuterseitlinge)
- 50g Oliven
- Salz, Pfeffer
- 50g getrocknete Tomaten
- Hafercuisine

## So wird's gemacht:

Die Pilze säubern und in kleine Stücke schneiden.

In einer Pfanne mit etwas heißem Öl anbraten, bis sie braun werden, ggf. entstehenden Sud in eine Tasse abgießen. Sobald die Pilze braun sind, auf eine kleinere Flamme umstellen. Den Sud mit der Hafercuisine dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Gewürzen nach Belieben abschmecken. Die Oliven und die getrockneten Tomaten hinzufügen.



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,  
ENERGIE, ERNÄHRUNG  
UND FORSTEN