



Spaghetti mit Champignon-Sahne-Sauce - vegan mit veganem Bacon

Zutaten für 4 Personen:

500 g Spaghetti	300 ml Hafer-Cuisine (oder andere vegane Sahne-Alternativen)
2 Zwiebeln	2 EL Sojasauce
6 Knoblauchzehen	etwas Muskatnuss
1 kg Champignons	etwas Chilipulver
1 TL frischen Thymian	Pfeffer & Salz
1 EL raffiniertes Olivenöl	4 Scheiben vegane Bacon
200 ml Gemüsebrühe (1 TL Instant)	4 EL geröstete Pinienkerne
480 g weiße Bohnen aus der Dose oder aus dem Glas (Abtropfgewicht)	1 Bund Basilikum
6 EL Hefeflocken	Chiliflocken (optional)

Zubereitung:

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Knoblauchzehen pellen. Thymian und Basilikum waschen und die Blättchen abzupfen.

Die Bohnen abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Dann mit der Hafer-Cuisine, den Hefeflocken und dem Knoblauch in einen Mixer geben und pürieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten, bis sie angebräunt sind. Die Pilze zufügen und goldbraun braten.

Die Spaghetti nach Packungsanweisung garen.

Die Champignons mit der Brühe ablöschen und mit der Sojasauce würzen. Das Bohnenpüree zufügen und gut durchrühren. Alles einmal aufkochen und ein wenig einreduzieren lassen.

Den veganen Bacon in Stücke brechen.

Die Sauce mit Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Thymian und Chili abschmecken.

Die Spaghetti mit der Soße vermengen und auf 4 Teller geben. Alles mit dem veganen Bacon, den Pinienkernen, Basilikumblättchen und Chiliflocken garnieren und servieren.