

Pilzrahmsoße mit Nudeln



500 g Nudeln	nach Packungsanleitung kochen.
1 El. Rapsöl	in eine Pfanne geben.
1 Zwiebel	und
1 Knoblauchzehe	fein würfeln und anbraten.
500 g Steinchampignon	putzen, in Scheiben schneiden und in die Pfanne geben. Ebenfalls abraten.
2 El. Tomatenmark	zufügen und kurz anschwitzen, mit
200 ml Gemüsebrühe	ablöschen.
1 Tl. Kräuter der Provence	Mit und
1 El. Sojasoße	würzen.
250 ml Cremefine	zugießen, gut umrühren und ev. mit
Salz & Pfeffer	abschmecken.
4 El. Parmesan	frisch gerieben darüber streuen.