



**JUST TASTE**

**2**  
PORTIONEN

## EDAMAME SPAGHETTI MIT WALNUSS-PILZ-SAUCE

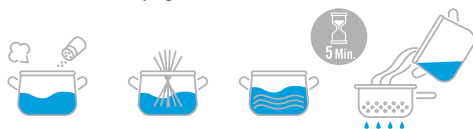
### ZUTATEN

- 100 g Edamame Spaghetti, gekocht

### SAUCE

- 1 EL Walnüsse, zerkleinern, am besten im Mixer
- 3-4 Champignon, zerkleinern, am besten im Mixer
- 20 g Sellerie, zerkleinern, am besten im Mixer
- 1 kleine Karotten, zerkleinern, am besten im Mixer
- 1 kleine Zwiebel, zerkleinern, am besten im Mixer
- 1 Handvoll frische Basilikumblätter
- SPZ (Salz, Pfeffer, Zucker)
- 200 ml Tomatenpüree mit Basilikum
- 2 EL Olivenöl

Die Edamame Spaghetti im Salzwasser kochen.



In einem Topf Olivenöl erhitzen und darin Walnüsse und Pilze anbraten. Mit SPZ würzen, circa 5 Minuten köcheln lassen und dann in eine Schüssel geben. In der gleichen Pfanne die Karotten, Zwiebeln und die Sellerie anbraten und mit SPZ würzen. Ebenfalls 5 Minuten köcheln und dann die gekochten Walnüsse, Pilze und das Tomatenpüree hineingeben und weitere 5 Minuten leicht kochen lassen. Edamame Spaghetti mit der Sauce vermischen.

**Voila... Enjoy... Just Taste!**



VEGAN



PROTEIN



GLUTENFREI



LOWER CARB



BALLASTSTOFFREICH

Mehr Rezepte unter [www.justetaste.de](http://www.justetaste.de) oder auf

