

Chinakohl – Soja – Pilz – Soße zu Nudeln

Zutaten für 2 Portionen:

3 große Blätter Chinakohl

½ Zwiebel, gewürfelt

2 TL Gemüsebrühe instant

1 Spritzer Albaöl

1 große Prise Majoran getrocknet und etwas grob gemahlener Pfeffer

3 EL Soja – Granulat

½ Glas Champignons in Scheiben

1 Tasse Wasser

2 Handvoll Nudeln, also Spaghetti oder Maccheroni oder so

Chinakohl in Streifen schneiden und im Albaöl andünsten. Die restlichen Soßenbestandteile dazu geben und alles etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Nudeln gleichzeitig nach Anleitung zubereiten und alles auf den Tellern vermischen.

Guten Appetit.