

Veganes Stroganoff.

Buntes Gemüse. Steinpilze. Paprika-Curry. Lagrinum Agro Nobile

4 Portionen

Zutaten

100 g Sellerie Knolle, in Scheibchen geschnitten
100 g weiße Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze oder
100 g Möhre oder Karotten, geschnitten und kurz abgekocht
50 g Lauch

50 g feingehackte Zwiebel

50 g Streifen von roten Peperoni
50 g Sojakeimlinge
50 g Streifen von Essiggurken
etwas gehackte Petersilie
½ TL Senf

1 TL Paprika
1 dl Gemüsefond
etwas Lagrinum Agro Nobile oder Alternativ Rotweinessig zum Veredeln
etwas Stärke

Zubereitung

1. Die Sellerie in einer heißen Pfanne kurz aber sehr schnell abrösten und hierbei auch die Champignons begeben.
2. Die letzten Minuten auch die Lobberichter Möhre, und den Lauch begeben und dabei gut abschmecken. Die Gemüse aus der Pfanne nehmen und warm halten.
3. Zwiebel hinzufügen und nun auch die Peperoni streifen und Sojakeimlinge begeben und kurz durchschwenken. Die Gurkenstreifen hinzufügen und nun den Paprika begeben.
4. Ablöschen, den Gemüsefond hinzufügen, die Petersilie begeben und gut abschmecken. Mit etwas aufgelöster Stärke leicht binden.
5. Kurz aufkochen und nochmals abschmecken.

Anrichtertipp:

6. Attraktiv anrichten und mit einigen grünen Kräutern ausgarnieren.
7. Einen schönen Langkorn Reis dazu servieren

Anmerkung

