VOLLKORNPASTA MIT EIERSCHWAMMERL (vegan)

MITTAGESSEN

ZUTATEN (2 PORTIONEN)

200 g Vollkornpasta
150 g Eierschwammerl
1 EL Thymian
1 EL Rosmarin
1/4 Radicchio
1 Jungzwiebel
1 Stangensellerie
1 Zitrone (gepresst)
12 Cocktailtomaten
50 g Blattsalate
3 EL Olivenöl
Kräutersalz

ZUBEREITUNG: 20 Minuten

Vollkornpasta laut Anleitung kochen.

Eierschwammerln putzen und in Rapsöl kurz anrösten und mit Kräutern würzen.

Radicchio waschen und teilen, Jungzwiebel, Stangensellerie in Ringe schneiden, Cocktailtomaten vierteln und mit allem vermischen.

Mit Zitronensaft, Olivenöl und Kräutersalz abschmecken und auf einen Teller anrichten.

VIEL SPASS UND GUTEN APPETIT!

Autorin: Andrea Kliment

Mehr Rezepte unter https://myvitality.at/rezepte/
Mehr über die Vitaluhr unter https://myvitality.at/

© My Vitality 2022, myvitality.at