

Geschnetzeltes Stroganoff

Zutaten

für 4 Personen:

- 450 g VEGAN ROYAL Soja-Geschnetzeltes
- 5 EL Sojasauce
- 200 ml VEGAN ROYAL Suppe
- 3 EL Olivenöl
- 2 Zwiebel(n)
- 250 g Champignons
- 250 ml VEGAN ROYAL Sojamilch
- 2 EL Estragon, getrocknet
- 3 EL Petersilie, getrocknet
- 2 EL Zitronensaft
- Salz



Serviervorschlag

Zubereitung

- 1 450 g VEGAN ROYAL Soja-Geschnetzeltes in VEGAN ROYAL Suppe und etwas Zitronensaft marinieren bis es weich ist (ca. 30 - 45 Minuten), dann in einem Sieb abtropfen lassen.
- 2 Zwiebel und Champignons in dicke Scheiben schneiden.
- 3 Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. VEGAN ROYAL Soja-Geschnetzeltes und Zwiebeln hineingeben.
- 4 Ca. 5 Minuten braten, bis das Soja-Geschnetzelte leicht gebräunt und die Zwiebeln weich sind.
- 5 Pilze einrühren und ca. 2 Minuten mitbraten.
- 6 Sojamilch dazu gießen und unter Rühren einkochen lassen und Gewürze einrühren, erhitzen und abschmecken.
- 7 Ganz zum Schluss Zitronensaft hinzufügen. Mit Nudeln, Reis oder Kartoffeln servieren.