

# Vegane Spaghetti mit Pfifferlingen



*„Ich bin ein Gourmeggle.“*

## Zutaten:

- 400g Spaghetti
- 200g vegane Sahne
- 500g Pfifferlinge
- 1 Zwiebel
- 1x MEGGLE Aioli vegan
- Salz, Pfeffer, Thymian
- 1 EL Olivenöl



## Zubereitung:

Pfifferlinge in einem Sieb kurz abspülen und sofort trocken tupfen, danach putzen und evtl. kleiner schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Nudeln in heißes Wasser aufsetzen und gemäß Packungsanweisung kochen lassen.

Währenddessen die Pfifferlinge mit 1 EL Öl zusammen mit den Zwiebeln in einer Pfanne goldbraun anbraten. Sahne hinzugeben und mit MEGGLE Aioli vegan, Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Nudeln abgießen und zusammen mit Sahne-Aioli-Pfifferling Soße anrichten.