

## Makkaroni Pilzpfanne

ich liebe Makkaroni, wie sie in der „freien Natur“ vorkommen. Also ungebrochen und in ganzer Länge an dente gegart. Das geht dann für mich auch schon mal zum Frühstück.

Die Pilze kamen heute aus der Abteilung Mini Kräuterseitlinge, und zum Überbacken wurde die Auflauf-Zeit von Milram genommen. Da muss ich sagen und überraschenderweise geschmacklich sehr käsig. Mag aber auch mit an den Hefeflocken gelegen haben.

## Zutaten ohne Mengenangaben

Makkaroni

Kräuterseitlinge, oder ähnlich

veganes Geschnetzeltes, nach Wahl

Gemüsebrühe, ohne Geschmacksverstärker

Lauch, in feine Ringe

Cherry Tomaten, geviertelt

Tomatenmark

Gochujang scharfe rote Pfefferpaste, oder ähnlich

Crema Vega

Hefeflocken

Auflauf Zeit von Milram, oder ähnlich

Öl

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

<https://delvegan.food.blog/2024/02/11/makkaroni-pilzpfanne/>

## Zubereitung

Die Makkaroni im Ganzen in reichlich Salzwasser al dente garen. Abgießen und beiseite stellen. In der Zeit etwas Öl in einer Backofenfesten Pfanne erhitzen. Die Pilze scharf anbraten. Lauch und Pfefferpaste mit in die Pfanne geben und unter Rühren kurz weiter braten.

Tomatenmark zufügen und kurz rösten. Mit Gemüsebrühe aufgießen, sodass die Pilze gerade bedeckt sind. Aufkochen, dabei Crema Vega und Hefeflocken unterrühren. Schon einmal abschmecken und nach Geschmack würzen.

Die Makkaroni auf der Soße einigermaßen geschickt platzieren. Die Tomaten mittig in das Makkaroninest legen. (Siehe Foto) Diese noch salzen und pfeffern.

Alles mit Streukäse bestreuen. Wenn noch übrig, auch noch ein paar Lauchringe darüber geben. Im auf 200° C vorgeheiztem Backofen überbacken, bis die Soße blubbert und der Käse anfängt zu schmelzen. Aufpassen, dass der Lauch nicht zu kross wird. Evtl. erst später darüber geben.