

PFIFFERLING-GESCHNETZELTES MIT FETTUCCINE

Zutaten

- 400g Fettuccine
- 400g Pfifferlinge
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 TL [Pilzmischung](#)
- 400g Seitan, geschnetzelt
- 1/2 TL Salz
- 3dl Sahne
- 1/2 TL [Rosenpaprika](#)
- 1/4 TL [Muskatnuss](#)
- Salz und Pfeffer
- 2 EL [Petersilie](#)

Fettuccine nach Packungsanleitung al dente kochen. Die Pilze putzen, abreiben, und gegebenenfalls kleiner schneiden, beiseitestellen. Zwiebel fein hacken und in 1 EL Butter andünsten, bis sie glasig sind. Seitan dazugeben und anbraten. Alles in eine Schüssel geben. Pilze in 1 EL Butter bei mittlerer Hitze kräftig anbraten, salzen. Seitan zu den Pfifferlingen in die Pfanne geben, Sahne dazugießen, mit Paprika, Muskatnuss und etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie mit der Pfifferling-Seiten-Sauce unter die Fettuccine mischen und servieren.

