

# **Vegane Cremige Pilze**

## **Zutaten**

Pilze (z.B. Champignons, Austernpilze)

Crema Vega

Violife Reibekäse

Thymian

Zwiebeln

Veganer Speck

Sojasauce

## **Zubereitung**

Zwiebeln schneiden und in Öl anbraten. Speck dazu geben. Pilze anbraten, bis sie ihr Wasser verlieren. Mit Crema VEGA ablöschen und Reibekäse unterrühren. Mit Thymian und Sojasauce würzen.

Dazu Reis, Nudeln oder Spätzle servieren.