

DAS  
VEGANE  
REZEPT

# FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Wir genießen vegan!  
Köstliche Gerichte, schnell  
und einfach zubereitet.

G'SCHMEIDIG!

VIDEO-  
ANLEITUNG  
unter:  
[WWW.MERKURMARKT.AT/  
MAGAZIN](http://WWW.MERKURMARKT.AT/MAGAZIN)

## SPINATRAVIOLI mit Eierschwammerlsauce

Für 4 Personen

- 2 Pkg. Spinatravioli von Vegavita
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 600 g Eierschwammerl
- 3 EL Pflanzenöl
- 3 Stiele Thymian
- 250 ml veganes Schlagobers von Joya
- Salz, Pfeffer

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Eierschwammerl putzen und blättrig schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Thymian und Eierschwammerl hinzugeben und für rund 5 Min. anrösten. Zuletzt Schlagobers dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Währenddessen Ravioli in reichlich siedendem Wasser bissfest kochen. In der Pilzsauce schwenken und auf Tellern anrichten.

Ö 25 Min ★☆☆ Hobbykoch