

## LupinenGESCHNETZELTES - Rahmsoße

### ZUTATEN für 4 Personen

400g alberts **LupinenGESCHNETZELTES**

1 Zwiebel (Größe nach Geschmack)

200 g Champignons

2 EL Öl

30 g Margarine vegan

2 EL Mehl (Dinkel 630)

ca. 300 ml Soja- oder Hafersahne

ca. 300 ml ungesüßter Mandeldrink

Salz

Pfeffer

1 Schuss **alberts LupinenSAUCE**

1-2 EL Hefeflocken

### ZUBEREITUNG

alberts **LupinenGESCHNETZELTES** zerbröseln und Zwiebel in feine Scheiben schneiden.

Champignons mit einem trockenen Küchentuch abreiben und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Öl in eine Pfanne mit hohem Rand geben, Geschnetzeltes und Zwiebel ca. 10 Minuten anbraten.

Margarine dazu geben, schmelzen und mit dem Mehl bestäuben.

Soja- oder Hafersahne dazu einrühren und mit dem ungesüßten Mandeldrink weiter sämig anrühren.

Nun die Champignons dazu geben.

Mit Salz, Pfeffer, **LupinenSAUCE** und Hefeflocken würzen.

**TIPP** passt lecker zu Reis...

