



## Waldmanns Fitas-Nudeln

Für 4 Personen

### Zutaten:

500 Gram Pilze nach Wahl  
1 große Zwiebel  
2 EL Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl  
1 EL Vitis-Traubenkernsenf  
0,2 Liter Gemüsebrühe  
Petersilie, Salz, Pfeffer  
500 Gramm Vitis-Traubenkernnudeln

### Zubereitung:

Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebeln schälen, sehr fein schneiden und in Kaltgepresstem Vitis-Traubenkernöl anschwitzen, Pilze zugeben und ca. 10 Minuten unter Wenden leicht schmoren, Gemüsebrühe, Senf und Gewürze beifügen.  
Zu den Fitas-Traubenkernnudeln reichen.