

Kamutteigwaren mit Gemüse und Seitan



für 4 Personen vegan

400 g	Kamutteigwaren	in reichlich Salzwasser kochen und kalt abschrecken
800 g	Gemüse gemischt (saisonal)	knapp weichkochen und kalt abschrecken
200 g	Seitan am Stück	in Würfel schneiden und kurz anbraten
1 Becher	Soyananda Sauerrahm	Sauerrahm mit Gewürzen mischen
	Salz, Pfeffer, Paprika	
		Alle Zutaten miteinander mischen, in eine Gratinform füllen
		Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.