



## Σουφλέ ζυμαρικών με μανιτάρια & πιπεριές

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 12-15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 20 λεπτά

Φυλάσσουμε το σουφλέ στο ψυγείο για 1-2 μέρες.

### Υλικά:

#### [500 γρ. Τριβελάκι MISKO](#)

1 κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες  
250 γρ. λευκά μανιτάρια, κομμένα σε φέτες  
2 κόκκινη πιπεριά, κομμένες σε λωρίδες  
1 πράσινη πιπεριά, κομμένη σε λωρίδες  
400 ml φυτική κρέμα  
250 γρ. φυτικό τυρί που λιώνει, τριμμένο  
100 γρ. φυτικό αλμυρό τυρί, τριμμένο  
50 γρ. φρυγανιά  
20 γρ. φυτικό βούτυρο  
ελαιόλαδο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε ένα βαθύ τηγάνι βάζουμε 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει σοτάρουμε τα κρεμμύδια, τα μανιτάρια και τις πιπεριές αφού τα αλατοπιπερώσουμε για 8-10 λεπτά μέχρι να μελώσουν και τα αφήνουμε στην άκρη.

2) Γεμίζουμε μία κατσαρόλα με νερό και τη βάζουμε σε ψηλή φωτιά με κλειστό καπάκι. Όταν βράσει το νερό στην κατσαρόλα, το αλατίζουμε καλά (35 γρ. αλάτι για 5 λίτρα νερό) και ρίχνουμε μέσα το [Τριβελάκι MISKO](#). Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσει για 3 λεπτά λιγότερο από το μικρότερο χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία. Σουρώνουμε τα ζυμαρικά και τα ξαναρίχνουμε στην κατσαρόλα.

3) Προσθέτουμε στην κατσαρόλα τις πιπεριές και τα κρεμμύδια, το τυρί που λιώνει και τη φυτική κρέμα, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε πολύ καλά.

4) Απλώνουμε το [Τριβελάκι MISKO](#) σε ένα πυρίμαχο σκεύος. Σε ένα μπολάκι ανακατεύουμε τη φρυγανιά, με το αλμυρό τυρί και πασπαλίζουμε να καλυφθεί ομοιόμορφα. Μοιράζουμε το βούτυρο σε μικρά κομματάκια από πάνω και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C στον αέρα για 20 λεπτά ή μέχρι να πάρει χρώμα.

5) Αφήνουμε το σουφλέ να σταθεί για τουλάχιστον 20-30 λεπτά και μετά σερβίρουμε.