

Pasta der Provence in veganer Käsesauce

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



veganen Aufstrich mit Kräutern der Provence aus eigenem Anbau, krierst du deine **cremige, vegane Käsesauce**. Dann servierst du deine Pasta der Provence mit frischem Rucola und süßem Kräuter-Crunch aus karamellisierten Walnüssen, Thymian und Rosmarin.

Lass die Gedanken schweifen... und für einen Moment des Genusses sitzt du in einem Restaurant in der Sonne, direkt in der **französischen Provence** mit Blick aufs Meer. Bon appétit!

- 1 -

Für die Walnüsse Rosmarin und Thymian von den Stielen zupfen und fein hacken, je die Hälfte zum Garnieren beiseitelegen. Walnüsse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht anrösten und herausnehmen.

- 2 -

In derselben Pfanne Zucker mit Wasser bei mittlerer Temperatur ohne Rühren einköcheln lassen. Sobald die Masse sich golden färbt Walnüsse, restlichen Rosmarin und Thymian unterrühren, bis die Nüsse ummantelt und die gewünschte Karamell-Farbe erreicht ist. Nüsse auf ein Backpapier geben und vollständig auskühlen lassen.



Zutaten für 4 Portionen

Für die Pasta

500 g Conchiglioni (große Muschelnudeln)
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Pflanzenöl
200 ml Weißwein
140 g BRESSO 100% PFLANZLICH
150 g Rucola
Salz, Pfeffer

Für die Walnüsse

70 g Walnüsse
70 g Zucker
70 ml Wasser
3 Zweig(e) Rosmarin
4 Zweig(e) Thymian

Hast du auch früher am Meer immer Muscheln gesammelt? Da kommen schöne Urlaubserinnerungen hoch... Heute musst du für Muscheln gar nicht mehr so weit fahren. Denn sie werden in **veganer Käsesauce** als **Pasta der Provence** auf deinen Teller geschwemmt. Neben den großen Muschelnudeln bringt **BRESSO 100% PFLANZLICH** das Sommerfeeling auf den Tisch. Aus dem

Pasta der Provence in veganer Käsesauce

- 3 -

Für die Pasta Wasser in einem großen Topf aufkochen, salzen und Nudeln darin nach Packungsanleitung al dente garen und abgießen. Dabei ca. 200 ml Kochwasser auffangen.

- 4 -

Währenddessen Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und 5 Minuten reduzieren lassen. Die Hälfte des aufgefangenen Pasta-Kochwassers dazu gießen, erneut kurz aufkochen lassen, Hitze reduzieren und BRESSO 100% PFLANZLICH unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf mit restlichem Pastawasser zur gewünschten Konsistenz zu einer cremigen Sauce verrühren.



- 5 -

Pasta mit der Sauce vermengen. Rucola waschen und trockentupfen. Karamellisierte Walnüsse grob hacken. Pasta auf Tellern anrichten, mit Rucola und Nüssen garnieren.

