

Vegane Pasta

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

200 g Nudeln (Spaghettoni)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g Kirschtomaten
3 rote Spitzpaprika
100 ml Mandelsahne
2 Esslöffel Hefeflocken
1 Msp. Chili
1/2 Bund Basilikum

Wenn **vegane Pasta** auf meinem Teller landet, schwebe ich im siebten Nudel-Himmel! Es gibt aber auch einfach nichts Besseres, als ein **schnelles und einfaches Pastagericht**, das dazu auch noch vegan ist. Was du für diese **vegane Pasta** benötigst? Neben einem Paket veganer **Nudeln** - es gibt mittlerweile viele ohne Ei zu kaufen - nur noch die Zutaten für die **cremige Paprikasauce**: Tomaten, Spitzpaprika, Mandelsahne, Chili und Basilikum. Alles im Ofen geröstet, mit Pastawasser im **Hochleistungsmixer** püriert und tadaaa - fertig ist die vegane Sauce zu deinen Nudeln. Also zück Löffel und Gabel und mach dich über diesen Teller her!

- 1 -

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und vierteln. Tomaten und Paprika waschen. Paprika halbieren und entkernen. Alles auf einem Backblech mit Öl beträufeln und ca. 15 Minuten im heißen Ofen rösten.

- 2 -

Nudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen.

- 3 -

Geröstetes Gemüse mit 2 EL Pastawasser, Mandelsahne, Hefeflocken und Chili in den Hochleistungsmixer geben und pürieren, bis die Sauce eine cremige Konsistenz erreicht hat.

- 4 -

Nudeln mit Paprikasauce vermischen und mit gerösteten Tomaten und Basilikum garnieren.