

Vegane Spaghetti Carbonara

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

200 g Seidentofu
100 ml Wasser
1 Spritzer Essig
1 Esslöffel weiße Misopaste
1 Teelöffel Paprikapulver
1 Teelöffel Cayennepfeffer
2 Teelöffel Pfeffer
2 Spritzer Zitronensaft
120 ml Olivenöl
120 g Kräuterseitlinge
450 g Spaghetti
Salz

Besonderes Zubehör

Mixer

- 1 -

Spaghetti in Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Abseihen und 60 ml Kochwasser auffangen.

- 2 -

Tofu in Stücke schneiden. In einem Mixer zusammen mit Wasser, Essig, Pfeffer, Misopaste, Cayennepfeffer, Paprikapulver und Zitronensaft fein pürieren. Hälfte des Olivenöls hinzufügen, mit Salz würzen und erneut mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Sauce beiseitestellen.

- 3 -

Kräuterseitlinge putzen und in kleine Stücke schneiden. Restliches Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Pilze ca. 6 Minuten braun anbraten.

- 4 -

Spaghetti zu Pilzen in die Pfanne geben. Mit Sauce vermengen, sodass alle Nudeln vollständig damit bedeckt sind. Kochwasser hinzufügen und unter Rühren 1-2 Minuten köcheln lassen.

Vegane Spaghetti Carbonara? Brauchst du dafür nicht Guanciale, Pecorino und Eigelb? Nicht unbedingt! Alles, was du für deine cremige Sauce brauchst, sind Tofu, Kräuterseitlinge, weiße Misopaste und eine Handvoll Gewürze. Was dir sonst noch zu deinem Pasta-Glück fehlt? Nur noch deine Freunde - also schnell einladen und schlemmen.