

Spaghetti mit veganer Spinatsoße

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Spaghetti. Noch ein geliebter Seelenstreichler: Spinat. Beides zusammen? Unschlagbar leckere und cremige Spaghetti mit veganer Spinatsoße, in die du dich nur noch Gabel voran hineinstürzen musst. Zaubert nicht nur Veganern ein Lächeln ins Gesicht!

- 1 -

Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen. Alle übrigen Zutaten in den Hochleistungsmixer geben und vermischen, bis eine homogene, glatte Masse entsteht.

- 2 -

Mischung in einem kleinen Topf aufkochen und 2 Minuten lang köcheln lassen. Sofort über die Spaghetti geben und heiß servieren.

Zutaten 2 Portionen

90 g frischer Spinat
 1 Handvoll frischer Basilikum
 240 ml Kokosmilch
 2 Esslöffel Hefeflocken
 1 Esslöffel Speisestärke
 2 Knoblauchzehen
 1 Teelöffel Ziebpulver
 Salz
 Pfeffer
 1 Prise(n) Muskatnuss
 200 g Spaghetti

Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer

Du kennst es: Der Tag war lang, der Bus ist auf dem Heimweg ausgefallen, es regnet und du hast keinen Schirm. Das Einzige, das jetzt noch hilft, ist ein echter Seelenstreichler aus deiner Küche. Einer, der dir den Genuss leicht macht und deinen kulinarischen Abend rettet. Wir reden natürlich von Spaghetti. Wir lieben sie einfach, egal in welcher Form, Farbe und mit welchem Extra obendrauf. Ob Klassiker wie in Tomatensoße, aus Zucchini oder als Salat - jede Spaghetti ist eine gute