

Spinat-Pasta in veganer Käse-Sahne-Soße - Rezept von "Schürzenträgerin"

Was du brauchst:

250 g Dinkelnudeln	+
250 g Champignons	+
250 g Blattspinat	+
2 Knoblauchzehen	+
150 g Tomaten	+
2 Frühlingszwiebeln	+
200 ml Hafer- oder Sojacuisine	+
100 g veganer Frischkäse (Kräuter oder Natur)	+
Salz	+
Pfeffer	+
etwas Öl zum Anbraten	+



Rezeptempfehlung von Sina

Und so geht's:



1. Schritt

Koche die Pasta in Salzwasser al dente. Wasche den Spinat und schneide sie klein. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. In der großen Pfanne etwas Öl und brate darin den Knoblauch, den Spinat gut an.



2. Schritt

Sobald das Gemüse gut angebraten ist, mit der Cuisine ablöschen. Tomaten und Frühlingszwiebeln und schneide sie klein. Gib das Gemüse in die Pfanne. Sobald die Nudeln al dente sind, gib das Nächstes kannst du den veganen Frischkäse in die Pfanne einrühren. Im nächsten Schritt die Pasta dazugeben. Alles gut erhitzen, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.