

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 u schneide sie klein. Die Knoblauchzehen schälen und fein hac großen Pfanne etwas Öl und brate darin den Knoblauch, die Spinat gut an.



2. Schritt

Sobald das Gemüse gut angebraten ist, mit der Cuisine ablös Tomaten und Frühlingszwiebeln und schneide sie klein. Gib c Gemüse in die Pfanne. Sobald die Nudeln al dente sind, gut a Nächstes kannst du den veganen Frischläse in die Pfanne eir Schritt die Pasta dazugeben. Alles gut erhitzten, vermengen u und Pfeffer abschmecken.