



Vegane One Pot Pasta mit Zitrone

Wunderbar unkompliziert und einfach köstlich ist dieses One Pot Gericht mit italienischer Pasta, frischer Zitrone und Spinat. Dazu passen geröstete Cashewkerne.

Zutaten

4 Portionen

500 g Byodo Strozzapreti
1200 ml Gemüsebrühe
500 g Soja-Kochcreme
500 g Baby-Blattspinat
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
0.5 Bio-Zitrone
2 EL Byodo Bratöl Raps
50 g Cashewkerne
Byodo Premium Meersalz, feinkörnig
Pfeffer
Chiliflocken

Zubereitung

Blattspinat waschen, Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Eine halbe Bio-Zitrone waschen, abreiben und anschließend auspressen.

Bratöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Dann den Knoblauch zugeben

und kurz anbraten. Mit Gemüsebrühe und Sojacreme aufgießen und aufkochen lassen. Zitronensaft und Strozzapreti zugeben und zehn Minuten mit geschlossenem Deckel kochen lassen. Während die Nudeln kochen, Cashewkerne grob zerstoßen und in einer Pfanne ohne Öl rösten. Sobald die Strozzapreti al dente gegart sind, Baby-Blattspinat zugeben und unterrühren. Für zwei Minuten ohne Deckel mitkochen lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Zum Anrichten die Strozzapreti mit Zitronenabrieb sowie gerösteten Cashewkernen bestreuen.