

Spaghetti alla carbonara

einfach | ⌚ 25 min



ZUTATEN



- > 1 Zwiebel
- > 1 grosse Knoblauchzehe
- > 200 g Räuchertofu
- > 200 g Cashewkerne
- > 0,5 l Gemüsebouillon
- > 30 g Edelhefe
- > 2 EL Olivenöl
- > 1 EL Sojasauce
- > Salz und Pfeffer nach Belieben
- > 500 g Spaghetti oder Linguine
- > Petersilie (Garnitur)

Rezept und Foto: Durim Shala

ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebel fein hacken, den Tofu in kleine Würfel schneiden.
- 2 Pasta in Salzwasser al dente kochen.
- 3 In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen und den Tofu mit der Sojasauce knusprig anbraten. Zwiebel dazugeben und einige Minuten mitbraten.
- 4 Cashewkerne, Gemüsebouillon, Knoblauch, Edelhefe, Pfeffer und Salz im Mixer zu einer sämigen Sauce verarbeiten. Diesen Cashewrahm zum Tofu geben und einige Minuten köcheln lassen. Nach Belieben etwas Zitronensaft begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Pasta absieben und zur Sauce geben und alles gut mischen und mit Petersilie garnieren.



Vegane Gesellschaft
Schweiz



Weitere Rezepte unter vegan.ch