



Paprika-Auberginen-Pasta vegan

mit cremiger Walnussauce und Basilikum



ca. 30min



3-4 Personen

Es geht doch nichts über schnellen Genuss in seiner leckersten Form. Daher empfehlen wir dir auch wärmstens diese wunderbare Pastakreation mit ihrer rein pflanzlichen, cremigen Sauce aus Walnüssen, aromatisch gewürzt mit Knoblauch und feiner Schalotte. Dazu gibt es viel frische Paprika und Aubergine sowie eine ebenso schmackhafte wie gut aussehende Garnitur aus Basilikum und Pekannusskernen. Ein italienisches Meisterwerk!

- 400g Bio-Penne ¹
- 1 Paprika
- 2 Auberginen
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 100g Walnusskerne ²
- 400ml Haferkochcreme
- 2 Pck. Hefeflocken
- 50g Pekannusskerne ²
- 10g Basilikum

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- großer Topf
- 2 große Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Gluten (1), Schalenfrüchte (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 973kcal, Fett 54.1g,
Kohlenhydrate 99.6g, Eiweiß 21.9g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 2-3cm große Würfel schneiden. Die **Auberginen** längs vierteln, dann in 1-2cm dicke Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** und die **Schalotten** schälen und grob würfeln.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **300ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Walnussauce vorbereiten

Die **Walnusskerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie werden schnell zu dunkel. Anschließend mit der **Haferkochcreme** und den **Hefeflocken** in ein hohes Gefäß geben. Den **Knoblauch** und die **Schalotten** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anschwitzen und ebenfalls in das hohe Gefäß geben.



5. Walnussauce pürrieren

Die **Zutaten** für die **Walnussauce** mit ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen und alles mit einem Stabmixer zu einer glatten **Sauce** pürieren. Ggf. mit mehr Salz abschmecken.



3. Gemüse braten

Die Pfanne und eine weitere große Pfanne mit je 1EL Olivenöl mittelhoch erhitzen. Die **Paprika** und die **Auberginen** auf die Pfannen verteilen und 9-11Min. leicht bräunlich anbraten, dann mit je 1 Prise Salz würzen, ca. 1Min. weiterbraten und vom Herd nehmen. Das **Gemüse** mit je 2TL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Garnieren und servieren

Die **Pekannüsse** grob hacken. Die **Basilikumblätter** abzupfen und grob zerteilen. Die **Pasta** imTopf mit der **Sauce** und ca. **200ml Pastawasser** bei starker Hitze unter Rühren ca. 1Min. erwärmen, ggf. mehr **Pastawasser** zufügen. Die **Pasta** mit dem **Gemüse** auf Tellern anrichten und mit den **Pekannüssen** und dem **Basilikum** garniert servieren.