



Vegane Linsen-Pasta mit buntem Gemüse

mit cremiger Walnussauce und Basilikum



ca. 25min



2 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 250g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 1 Paprika
- 1 große Aubergine
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 50g Walnusskerne¹
- 150g Violife Creamy
- 1 Pck. Hefeflocken
- 25g Pekannusskerne¹
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Schalenfrüchte (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1109kcal, Fett 57.3g, Kohlenhydrate 99.5g, Eiweiß 45.3g



1. Gemüse schneiden

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



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **200ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



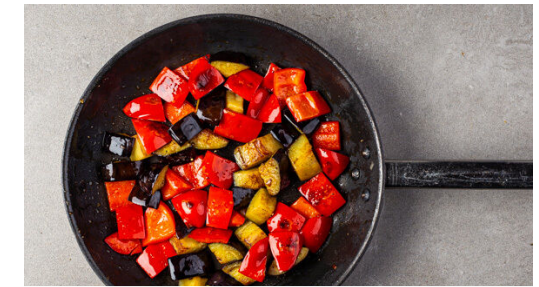
2. Walnusssauce vorbereiten

Die **Walnusskerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie werden schnell zu dunkel. Anschließend mit dem **Violife Creamy** 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. Walnusssauce pürieren

Die **Zutaten** für die **Walnusssauce** mit 2 kräftigen Prisen Salz und 1 Prise Pfeffer würzen und alles mit einem Stabmixer zu einer glatten **Sauce** pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz esslöffelweise Wasser hinzugeben. Ggf. mit mehr Salz abschmecken.



3. Gemüse braten

Die **Paprika** und die **Auberginen** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 9-11Min. braten, bis sie leicht gebräunt sind, dann mit 1 Prise Salz würzen, ca. 1Min. weiterbraten und die Pfanne vom Herd nehmen. Das **Gemüse** mit 1EL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Garnieren und servieren

Die **Pekannüsse** grob hacken. Die **Basilikumblätter** abzupfen und grob zerteilen. Die **Pasta** im Topf mit der **Sauce** und ca. **100ml 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.