



Vegane Paprika-Cashew-Pasta

mit würzig-süßen Pekannüssen und Spinat



ca. 25min



2 Personen

Du hast gefühlt schon jedes Pastarezept auf der Welt ausprobiert und findest keine Inspiration mehr? Dann haben wir was für dich: Karamellisierte Pekannüsse thronen auf frischem Spinat und würzig-rauchigem Cashewpesto, ein Hauch von Schärfe liegt in der Luft ... Ach so, Pasta ist natürlich auch dabei. Klingt überzeugend? Na dann, nicht lange überlegen, ran an den Topf, es lohnt sich!

Was du von uns bekommst

- 250g Penne ¹
- 1 Packung Cashewkerne ¹⁵
- 1 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Peperoni
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Packung Pekannusskerne ¹⁵
- 1 Päckchen Hefeflocken
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- 2 mittelgroße Pfannen
- Wasserkocher
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 818kcal, Fett 29.1g, Kohlenhydrate 109.7g, Eiweiß 26.7g



1. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. In einem Wasserkocher 125ml Wasser aufkochen (je nach Mindestmenge ggf. mehr Wasser aufkochen). Die **Cashews** in einem hohen Püriergefäß mit 125ml kochendem Wasser übergießen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



4. Nüsse karamellisieren

Die **1/2 der Peperoni** fein würfeln und mit 1EL Zucker, **1 kräftigen Prise Paprikapulver** und 1 Prise Salz vermengen. Die Mischung in einer zweiten mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und zu einem goldenen **Karamell** schmelzen lassen. Die **Pekannüsse** schnell unterrühren und anschließend auf einem Stück Backpapier verteilen und abkühlen lassen.



2. Paprika braten

Die **Paprika** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei starker Hitze ca. 4Min. anbraten. Den **Knoblauch** zugeben und ca. 1Min. mitgaren. Die **Paprika** und den **Knoblauch** zu den **Cashews** geben und beiseitestellen. Die Pfanne nicht auswaschen.



5. Cashewcreme pürieren

Die **Cashews** und die **Paprika** mit 1-2TL Essig, der **1/2 der Hefeflocken**, der **1/2 des Brühgewürzes**, **1 kräftigen Prise Paprikapulver** und 1 Prise Pfeffer cremig pürieren. Mit Salz abschmecken.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Cashewcreme** und den **Spinat** in der Paprika-Pfanne bei mittlerer Hitze 2-3Min. erwärmen, bis die **Creme** leicht eingedickt und der **Spinat** zusammengefallen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **Pasta** untermengen. Dabei ggf. etwas **Pastawasser** zugeben. Die **Pasta** mit den karamellisierten **Nüssen** garnieren und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [@](#) [f](#) [v](#) [#marleyspooning](#)