



Vegane Pasta mit Auberginen

und Mandelcreme, dazu Rucolasalat



20-30min



3-4 Personen

Unsere Kollegin Giorgia ist eine waschechte Italienerin – klar, dass sie was von Pasta versteht! Diese raffinierte Sauce aus Mandeln ist dank der Hefeflocken schön „umami“. Mit im Ofen gebackenen Auberginenwürfeln und Oliven kommen weitere kräftige Aromen ins Spiel, die der frische Rucolasalat mit einem zitronigen Dressing perfekt ergänzt. La Dolce Vita vegana!

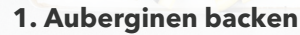
- 2 Auberginen
- 2 Packungen blanchierte Mandeln ¹⁵
- 500g Spaghetti ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Päckchen Hefeflocken
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 Packung Kürbiskerne
- 2 Packungen Rucola

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Mörser und Stößel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Energie 969kcal, Fett 45.0g,
Kohlenhydrate 111.5g, Eiweiß 30.6g



4. Oliven mitbacken

2. Mandeln anrösten

5. Kürbiskerne mörsern

3. Mandelcreme zubereiten

6. Pasta fertigstellen

Die **Mandelcreme** unter die **Pasta** mengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** zugeben. Die **Auberginen** und **Oliven** auf der **Pasta** verteilen und mit dem **Kürbis„parmesan“** garnieren. Den **Rucola** in der Mitte einmal durchschneiden und mit 1-2EL Olivenöl, **2EL Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer mischen. Mit den **restlichen Mandeln** garnieren und zur **Pasta** servieren.