MARLEY SPOON



# Paprika-Auberginen-Pasta vegan

mit cremiger Walnusssauce 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

- 200g Bio-Penne [1]
- 1 Paprika
- 1 Aubergine
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 50g Walnusskerne [3]
- 250ml vegane Haferkochcreme [1,2]
- 1 Pck. Hefeflocken
- 25g Pekannusskerne [3]
- 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**
Enthält: **Gluten** (1), **Sojabohnen** (2), **Schalenfrüchte** (3).

Kann Spuren enthalten von: Milch, Senf

**Nährwertangaben pro Portion**
Energie 1055kcal, Fett 61.9g, Kohlenhydrate 100.5g, Eiweiß 24.2g



### 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.



### 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 der **veganen Kochcreme** 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.



### 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.



### 4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7–9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **200ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 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.



### 6. Garnieren und servieren

Die **Pekannüsse** grob hacken. Die **Basilikumblätter** abzupfen und grob zerteilen. Die **Pasta** im Topf mit der **Sauce** und ca. **50ml 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.

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. **#marleyspooning**