



Vegane Paprika-Cashew-Pasta

mit würzig-süßen Pekannüssen und Spinat



ca. 25min



3-4 Personen

Du hast gefühlt schon jedes Pastarezept auf der Welt ausprobiert und findest keine Inspiration mehr? Dann haben wir was für dich: Karamellierte 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

- 500g Penne ¹
- 100g Cashewkerne ¹⁵
- 2 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Peperoni
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 50g Pekannusskerne ¹⁵
- 1 Päckchen Hefeflocken
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 400g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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 794kcal, Fett 27.8g, Kohlenhydrate 106.8g, Eiweiß 25.8g



1. Zutaten vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. In einem Wasserkocher 200ml Wasser aufkochen (je nach Mindestmenge ggf. mehr Wasser aufkochen). Die **Cashews** in einem hohen Püriergefäß mit 200ml kochendem Wasser übergießen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



4. Nüsse karamellisieren

Die **Peperoni** fein würfeln und mit 2EL Zucker, **1/2TL Paprikapulver** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Die Mischung in einer zweiten großen 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 großen 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** aus der Pfanne nehmen, zu den **Cashews** geben und beiseitestellen. Die Pfanne nicht auswaschen.



5. Cashewcreme zubereiten

Die **Cashews** und die **Paprika** mit 1EL Essig, den **Hefeflocken**, der **1/2 des Brühgewürzes**, **1/2TL Paprikapulver** und 1 Prise Pfeffer mit einem Stabmixer 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 Paprikapfanne 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, ggf. etwas **Pastawasser** zugeben. Die **Pasta** mit den karamellisierten **Nüssen** garnieren und servieren.