



## 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: 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!



- 250g Penne <sup>1</sup>
- 50g Cashewkerne <sup>15</sup>
- 1 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Peperoni
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 25g Pekannusskerne <sup>15</sup>
- 1 Päckchen Hefeflocken
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g Babyspinat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 824kcal, Fett 29.2g,  
Kohlenhydrate 110.0g, Eiweiß 27.4g



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.



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.



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



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 mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Salz abschmecken.



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.



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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    #marleyspooning