

Nudeln mit Veganer Käse Sahne Soße von Daniel Heuermann

Mengen für 10 Personen

Quelle: abgewandelt von

<https://veganmom.de/kaese-sahnesauce/>

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.25 kg Nudeln	zusätzlich 1 Pck. glutenfreie Nudeln
750 g Pilze	
300 g Räuchertofu	glutenfrei
300 g Reibkäse	vegan & glutenfrei
400 g rote Zwiebel	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
90 g Tomatenmark	
7.5 dl Rahm	vegane & glutunfreie Sojasahne
1.0 cl Sojasauce	Tamari bzw. glutenfreie Sojasauce
* 12.5 g Petersilie, frische	
10 g Hefeflocken	glutenfrei
1.0 cl Öl	zum Braten

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Zubereitung

Pasta wie gewohnt kochen und eine gute Kelle des Kochwassers zurückbehalten, das brauchen wir noch für die Sauce

Margarine in einer Pfanne auflösen

Gehakte Zwiebel und Knoblauch kurz darin glasig werden lassen

Tomatenmark, Salz und Pfeffer dazu und kurz in der Pfanne bewegen

bei mittlerer Temperatur kommt jetzt die Cuisine mit in die Pfanne. Schön rühren

Jetzt darf sich bei geringer Temperatur der vegane Reibekäse in der Sauce auflösen

Jetzt eine Gute Kelle des Nudelwassers unterrühren

Ist die Pasta fertig, darf sie abgegossen und in die Pfanne gegeben werden

Nochmal gut umrühren und auf die Teller verteilen

ein bisschen frische Petersilie dazu und

Guten Appetit