



eratung
ePuehl.inPo

Pasta mit Wirsing und Haselnüssen

Für etwa 4 hungrige Esser

- 1/2 Kopf Wirsingkohl
- etwa 400g VK Spaghetti vegan
- 1 weiße Zwiebel gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen gewürfelt
- 1 Räuchertofu (in kleine Würfel geschnitten)
- Sojasauce
- 200g Haselnüsse
- Haselnussöl (optional)
- Olivenöl
- Hefeflocken
- Räuchersalz
- 1 Oatly (Hafersahne)

Röste zunächst die Haselnüsse ohne Fett und schüttele sie in der Pfanne, so dass sich die braune Haut löst. Eine Hälfte hackst du in grobe Stücke, die andere Hälfte gib in einen Cutter gemeinsam mit Hefeflocken und ganz wenig Räuchersalz. Püriere die Nüsse fein. Sie dienen zum Schluss als würziges Topping

Inzwischen bereite die Nudeln nach Packungsanleitung.

Schneide den Wirsing nudelig. Brate Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl, gib den Wirsing dazu, salze mit Räuchersalz, lege einen Deckel auf die Pfanne und gare den Wirsingkohl im eigenen Saft. Zum Schluss rühre die Hafersahne unter und vermenge das Gemüse mit den fertig gekochten Nudeln.

Brate die Tofuwürfel in Olivenöl in einer Pfanne und lösche sie mit einem Schuss Sojasauce ab. Vom Feuer nehmen.

Anrichten:

Richte die Pasta auf einem großen Teller an. Gib zuerst das Haselnussöl (kaltgepresst von z.B. Fahndler), dann die Tofuwürfel, die gehackten Haselnüsse und zum Schluss das Topping dekorativ drüber.

Guten Appetit!