

Rezept für Vegane Spaghetti

VON Lena Betty Marie

ZUTATEN

1 Pkt Spaghetti (Vegan)

1 Pkt Passierte Tomaten

1 Zwiebel

1 Pkt Alpro Cuisine

1 Große Tomate

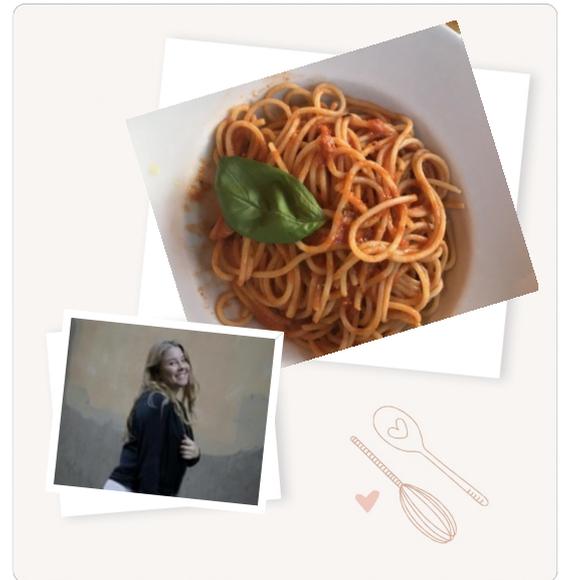
Salz

Pfeffer

Basilikum

Priese Zucker

Olivenöl



PORTIONEN
4 Portionen

ZEIT
20 Min

ZUBEREITUNG

Eine Topf mit Wasser füllen und mit Salz und etwas Olivenöl zum kochen bringen.

Das Öl verhindert später dass die Nudeln aneinander kleben bleiben.

Vegane Spaghetti zb Barilla in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Tipp: Wenn man einen Kochlöffel oben auf den Topf legt, verhindert dies, dass es überkocht.

Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in etwas Olivenöl anbraten.

Die Tomate in feine Würfel schneiden und hinzugeben

Die passierte Tomate hinzugeben und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Zucker und 2 EL Alpro Cuisine (alternativ Vegane Kochcreme) hinzugeben und gut alles umrühren. Und bei mittlerer Hitze stehen lassen.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG

Das Wasser der Nudeln abgießen und die Nudeln in die Tomatensauce geben.

Gut umrühren und etwas frisches basilikum rübergeben.

Fertig zum Servieren !



↑ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.