VEGAN CONFETTI

Oster-Pasta

Autorin: Verena Jahn

Ostern steht vor der Tür. Ein festliches veganes Gericht aber mit wenig Aufwand und nicht zu vielen Zutaten ist gefragt, um mehr Zeit beim Zusammensein und in der Sonne zu genießen! Zu eurer Pasta gibt es dafür eine leckere Kresse-Frischkäse Soße, karamellisierte Möhren und Haselnüsse. Easy, lecker und hübsch für euer Osterfest.

Schwierigkeitsgrad	Zubereitungszeit	Portionen
einfach	25 Minuten	4

Zutaten & Zubehör:

- Pasta für 4 Personen (z. B. Linsenspaghetti)
- 8 kleine Bundmöhren
- 1 EL Öl
- 2 EL Rohrzucker
- 100 g veganen Frischkäse
- 150 ml vegane Sahne
- 2 Schälchen Kresse
- Salz
- Pfeffer
- 60 g ganze Haselnüsse

Benötiges Zubehör

- Pürierstab

Anleitung:

1. Die kleinen Bundmöhren gut waschen aber nicht schälen. Das Möhren-Grün bis auf wenige Zentimeter abschneiden. Zusammen mit etwas Öl die Möhren in einer kleinen Pfanne von allen Seiten anrösten. Währenddessen das Pastawasser aufsetzen und die Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

2. Wenn die Möhren leicht gebräunt sind, etwa 150 ml Wasser, den Zucker und 1/2 TL Salz dazugeben. Bei mittlerer Hitze und einmaligem Wenden die Möhren für ca. 5 - 10 Minuten garen. Mit einer Gabel zwischendurch testen, ob sie durch aber noch leicht bissfest sind.

3. Für die Frischkäse-Soße in einen hohen Topf den Frischkäse und die vegane Sahne geben. Bei mittlerer Hitze aufkochen und dann vom Herd nehmen. Die angeschnittene und gewaschene Kresse hinzufügen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Zum Anrichten erst die Pasta, dann Möhren, die Soße und dann die grob gehackten Haselnüsse mit etwas Kresse auf vier Teller dekorieren. Wer mag, kann die Haselnüsse zuvor noch ohne Öl in einer Pfanne leicht rösten. Fertig ist eure Oster-Pasta!

Du hast dieses Rezept ausprobiert?

Ich freue mich auf eure Bilder und Kommentare.
Erwähne @vegan_confetti oder benutze den Hashtag #vegan_confetti