



Vegane Pasta mit Käse-Sahne-Sauce

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

400 g	Pasta (Penne, Farfalle, Spaghetti)	250 g	veganer Käse, gerieben
1	Zwiebel	3	Knoblauchzehen
300 ml	pflanzliche Sahne	3 EL	vegane Margarine oder Olivenöl
3 EL	Mehl	500 ml	Gemüsebrühe
	Salz & Pfeffer		Petersilie oder Schnittlauch, frisch

Zubereitung

1. Die Pasta nach Packungsanweisung in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser al dente kochen. Abgießen und beiseitestellen. In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch hacken.
2. In einer großen Pfanne die vegane Margarine oder das Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Die gehackte Zwiebel und den gehackten Knoblauch hinzufügen und anbraten. Das Mehl über die Zwiebel und den Knoblauch streuen und gut vermischen, um eine Mehlschwitze herzustellen.
3. Langsam die Gemüsebrühe unter Rühren hinzufügen, um eine glatte Soße zu bilden. Die pflanzliche Sahne unterrühren und die Soße etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis sie etwas eingedickt ist.
4. Den geriebenen veganen Käse zur Soße geben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Nudeln zur Soße in die Pfanne geben und gut vermischen, bis die Nudeln gleichmäßig mit der Soße bedeckt sind. Anschließend auf Teller verteilen und mit Petersilie oder Schnittlauch garnieren.