Vegane Pasta asciutta

Die vegane Pasta asciutta ist eine weitere Variante der beliebten italienischen Nudelspezialität. Das Rezept gelingt ganz einfach im Handumdrehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

250 g	Spaghetti (oder andere vegane Nudeln)
50 g	Sojagranulat
1 EL	Tomatenmark
2 Tassen	Gemüsebrühe (vegan)
1 Stk.	Zwiebel (klein)
1 Stk.	Karotte (klein)
1 Stange	Stangensellerie
1 EL	Kokosöl
250 ml	Tomatensauce
1 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **vegane Pasta asciutta** die Gemüsebrühe erwärmen, aber nicht kochen. Das Sojagranulat darin zirka 15 Minuten quellen lassen.

2. Die Zwiebel schälen und grob zerhacken. Die Karotte schälen und fein würfeln, Sellerie klein zerschneiden.

3. Das Kokosöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Karotten und Sellerie zugeben.

4. Mit etwas Gemüsebrühe aufgießen. Das Sojagranulat abseihen und zugeben. Jetzt die

Tomatensauce und Tomatenmark hinzugeben. Mit italienische Kräuter würzen.

5. Etwa 15 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. In der Zwischenzeit die Spaghetti kochen. In Pasta Teller anrichten und servieren.

Tipp