



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Jalapeño Cashew Pasta

Jalapeño Cashew Pasta

250 g Pasta (z.B. Spaghetti oder Penne)

150 g Cashewkerne (4-6 Stunden eingeweicht)

1 Esslöffel Don Enrico Green Chili Paste Jalapeño hot & fruity

160 ml Gemüsebrühe

4 Esslöffel Zitronensaft

2 Knoblauchzehen

30 g Hefeflocken

Salz, Pfeffer

geräuchertes Paprikapulver (optional)

Frischer Koriander

Don Enrico Green Jalapeño Chillies medium hot

Jalapeño Cashew Pasta

1.

Die Pasta nach Packungsanweisung kochen und abtropfen lassen.

Die Cashewkerne mit Gemüsebrühe, Jalapeño-Paste, Zitronensaft, Knoblauch und Hefeflocken in einem Hochleistungsmixer zu einer glatten Sauce pürieren.

Die Sauce in einem Topf oder in einer Pfanne erhitzen und bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Mit Salz und Pfeffer (optional Paprikapulver) abschmecken.

Die gekochte Pasta in die Sauce geben und gut vermengen, bis sie vollständig bedeckt ist. Für weitere 3-4 min. erwärmen.

Pasta mit frischem Koriander und Jalapenos garnieren.