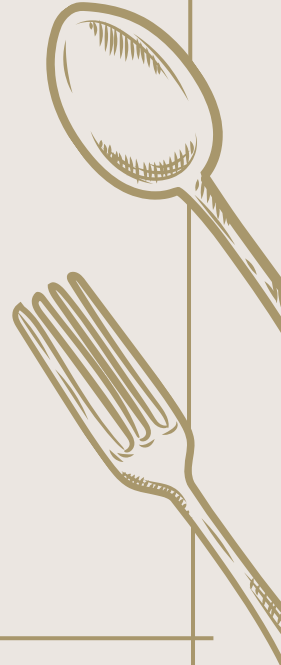




Vegane Spaghetti Carbonara

Zutaten für 4 Portionen:

500g Spaghetti
250g Räuchertofu
500ml Hafersahne
3 TL Speisestärke
225ml Wasser
2 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Zucker



Arbeitsschritte:

1. Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen und abtropfen lassen.
2. Währenddessen schneidest du den Räuchertofu in kleine Würfel und brätst den Tofu von allen Seiten scharf an.
3. Den Tofu nach etwa 5 min mit Hafersahne ablöschen.
4. Speisestärke und Wasser vermischen, in die Pfanne geben und alles gemeinsam aufkochen.
5. Zu guter Letzt gepressten Knoblauch hinzugeben und mit Gewürzen abschmecken.
6. Gebe nun die Spaghetti hinzu und verrühre. Guten Appetit!