



Vegane Linguine Alfredo

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Linguine 500 g

Margarine, vegan 5 EL

Vemondo Reibegenuss 300 g

Basilikum, frisch 10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf mit Deckel

1. In einem Topf 5 l Salzwasser aufkochen. Linguine zugeben und ca. 8 Min. al dente kochen. Topf von der Herdplatte ziehen.
2. In eine große Schüssel die tropfnassen Linguine, eine Kelle Pastawasser, Margarine und Reibegenuss geben. Schüssel auf den Topf stellen. Alles zusammen gründlich vermischen, bis sich eine gleichmäßige Sauce um die Linguine gebildet hat. Mit Salz abschmecken.
3. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Vegane Linguine Alfredo auf Tellern mit Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 789 kcal |
| Kohlenhydrate | 107 g |
| Eiweiß | 16 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 32 g |