



Vegane Pasta Ragu Bianco

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Karotten	2 St.
Stangensellerie	0.25 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Basilikum, frisch	15 g
Peperoni Mix	1 St.
Salz	
Spaghetti	500 g
Olivenöl	3 EL
Vemondo veganes Hack	275 g
Weißwein, trocken	150 ml
Vemondo Reibegenuss	150 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Pfanne

1. Karotte schälen, Enden entfernen und klein würfeln. Stangensellerie waschen und klein würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Rote Peperoni waschen, Strunk und Kerne entfernen und in feine Ringe schneiden.
2. In einem Topf 3 l Salzwasser aufkochen und Spaghetti im siedenden Salzwasser ca. 8 Min. al dente kochen.
3. In einer Pfanne Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Gemüse darin ca. 2 Min. anschwitzen. Pfanne auf hohe Stufe stellen, Vemondo Hack in kleinen Stücken in die Pfanne zupfen und ca. 8 Min. knusprig anbraten. Mit Weißwein ablöschen und ca. 3 Min. köcheln lassen. Reibegenuss und 250 ml Pastawasser zugeben und so lange rühren, bis eine cremige Sauce entstanden ist.
4. Spaghetti aus dem Topf tropfnass in die Pfanne geben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Pasta Ragu Bianco auf tiefe Teller verteilen und mit Basilikum, Peperoni und Pfeffer garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	824 kcal
Kohlenhydrate	112 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	26 g