



Nudeln alla Carbonara

Zutaten:

Mise en place:

Nudelteig:

250 g Weizenmehl oder Dinkelmehl
125 ml Wasser
Salz

Sauce:

200 g Räuchertofu (in kleine Würfel schneiden)
200 g Kräuterseitlinge (in kleine Würfel schneiden)
10 g vegane Butter

Salz
Pfeffer

200 g Seidentofu
2 EL Cashewmus
125 ml Sojasahne
40 g Hefeflocken
Schuss Pastawasser

Nudeln in die gewünschte Form bringen und in Salzwasser al dente kochen.
Ein bisschen Nudelwasser beiseite stellen.

Aus den Zutaten einen festen Teig kneten. In einer luftdichten Dose im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.

Butter in einer großen Pfanne (oder Wok) erhitzen, Tofu und Kräuterseitlinge kräftig anrösten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alle Zutaten ebenfalls in die Pfanne geben, Hitze reduzieren und kurz einköcheln lassen.

Nudeln zur Sauce geben und eventuell noch etwas Pastawasser dazugeben um die Sauce zu verdünnen.

Petersilie untermischen und servieren.

1 Bund Petersilie (fein hacken)

Viel Spass beim Nachkochen!