

Cashew-Brokkoli-Pasta



► Beschreibung

Cremige Cashew-Sauce, die wie Sahnesauce schmeckt, dazu knackiger Brokkoli.

► Zutaten

- 400 g Pasta (z. B. Penne)
- 150 g Cashews (über Nacht eingeweicht oder 15 Min. gekocht)
- 300 ml Pflanzenmilch
- 2 EL Hefeflocken
- 1 Brokkoli
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Muskat

► Zubereitung

1. Pasta kochen.
2. Brokkoli in Röschen, kurz blanchieren.
3. Cashews mit Pflanzenmilch, Hefeflocken, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat cremig mixen.
4. Alles in einer großen Pfanne zusammen erhitzen, abschmecken.

Erstellt mit der ZUTATO-App

