

Veganské těstoviny z jednoho hrnce

asi 4 porce



snadná příprava

do 20 minut



Přísady:

Přísady:

- 250 g špenát listový mražený
- 80 g sušená rajčata v oleji
- 500 g rajčata cherry
- 60 g šalotka
- 2 větévky tymián
- 2 větévky rozmarýn
- 3 PL olivový olej
- 2 PL rajčatový protlak
- 1 zarovnaná KL papriky mírně pálivá mletá
- 400 g široké nudle
- sůl
- pepř černý čerstvě mletý
- 600 ml zeleninový vývar
- 1 balení Creme VEGA Dr. Oetker

1 Příprava:

Špenát necháme rozmraznout. Sušená rajčata nakrájíme na nudličky. Cherry rajčata omyjeme a rozpůlíme. Šalotku oloupeme a nakrájíme na kostičky. Tymián a rozmarýn omyjeme a nasekáme na jemno.

2 Postup:

Olej rozejdeme ve velkém hrnci. Šalotku, protlak a mletou papriku krátce orestujeme. Přidáme sušená i čerstvá rajčata, bylinky, nudle, špenát, 1 KL soli, trochu pepře a zeleninový vývar a přivedeme k varu. Pod pokličkou vaříme na středním plameni, dokud nejsou těstoviny „al dente“ (9 - 10 min.), občas promícháme. Přidáme Creme VEGA a jídlo dochutíme solí, pepřem a mletou paprikou.

Tip:

- Podle chuti můžete posypat opraženými piniovými oříšky.
- Místo 250 g mraženého špenátu můžete použít také 300 g čerstvého špenátu, ten je však potřeba přimíchat až před koncem vaření.