

ZUTATEN

50ml vEGGie Garden Gourmet

65 ml veganer Rahm



Kennst du unser veganes Spaghetti Carbonara Rezept schon? Wenn nicht, dann musst du es unbedingt ausprobieren! Mit dem Garden Gourmet vEGGie Ei-Ersatz ist es super einfach zubereitet und schmeckt köstlich! Auch für Nicht-Veganer ein leckeres Gericht!

ZUBEREITUNG

1. Spaghetti kochen

Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.

2. Speck kochen

Das Öl in der Pfanne heiss werden lassen. Veganen Speck darin anbraten und anschliessend mit 3 EL Nudelwasser ablöschen. Den Parmesan reiben.

3. vEGGie mit Rahm mischen und würzen

Das Garden Gourmet vEGGie mit dem veganen Rahm vermischen und mit dem Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Drei Viertel des geriebenen veganen Parmesans zugeben.

4. Spaghetti Carbonara anrichten

Das Olivenöl zu den Spaghetti hinzugeben und vEGGie, etwas Pasta-Wasser und den veganen Speck unterrühren. Die Pasta mit dem restlichen Parmesan bestreuen und heiss servieren.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)