

ZUTATEN

50 ml Garden Gourmet vEGGie Ei-Ersatz
200 g Spaghetti
90 g Speck, vegan
40 g Parmesan, vegan
65 ml Kochsahne, vegan
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss
50 ml Nudelwasser



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!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Spaghetti

Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.

2. Zubereitung Zutaten

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

3. Vorbereitung Vegane Carbonara

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

4. Zubereitung Spaghetti Carbonara

Das Olivenöl zu den Spaghetti hinzugeben. Die vegane Carbonara, das restliche Nudelwasser und den veganen Speck unterrühren. Die Pasta mit dem restlichen Parmesan bestreuen und heiß servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE