



Vegane Pasta Puttanesca mit überbackenen Vemondo Mini-Schnitzel-Streifen



Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	4 St.
Cherrytomaten	750 g
Oliven, schwarz	100 g
Kapern	50 g
Salz	
Öl	3 EL
Vemondo vegane Mini-Schnitzel Classic	4 St.
Vemondo Reibegenuss	80 g
Spaghetti	500 g
Tomatenmark	2 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
italienische Kräuter, getrocknet	
Basilikum, frisch	5 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Pfanne mit Deckel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Knoblauch schälen und klein würfeln. Cherrytomaten waschen und halbieren. Oliven in ein Sieb abgießen und in Ringe schneiden. Kapern in ein Sieb abgießen und grob hacken. In einem Topf 5 l Salzwasser auf hoher Stufe zum Kochen bringen.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Vemondo Mini-Schnitzel ca. 8 Min. rundherum goldbraun braten. Schnitzel auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit Vemondo Reibegenuss bestreuen und für ca. 10 Min. überbacken. Pfanne beiseitestellen.
3. Spaghetti im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. al dente garen. In der Pfanne erneut 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Knoblauch darin ca. 1 Min. anschwitzen. Cherrytomaten, Oliven, Kapern und Tomatenmark zugeben, verrühren und offen ca. 6 Min. köcheln.
4. Mit einem Spaghettilöffel Spaghetti aus dem Topf tropfnass in die Pfanne geben und sofort mit der Soße mischen. Mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern abschmecken.
5. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Überbackene Schnitzel in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Pasta Puttanesca auf tiefe Teller verteilen, Schnitzelstreifen darauf platzieren und mit Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	792 kcal
Kohlenhydrate	123 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	25 g