



Vegane Spaghetti Amatriciana

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------|--------|
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Räuchertofu | 350 g |
| Cherrytomaten | 500 g |
| Salz | |
| Spaghetti | 500 g |
| Olivenöl | 5 EL |
| Weißwein, trocken | 150 ml |
| Tomaten, passiert | 500 g |
| Pfeffer, schwarz | |
| Basilikum, frisch | 20 g |
| Peperoni Mix | 1 St. |
| Vemondo Reibegenuss | 4 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Pfanne

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Räuchertofu in kleine Würfel schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren.
2. In einem Topf 5 l Salzwasser aufkochen. Spaghetti darin ca. 8 Min. al dente kochen.
3. In einer Pfanne Olivenöl auf hoher Stufe erhitzen. Zwiebel und Räuchertofu darin ca. 3 Min. anschwitzen. Cherrytomaten, Weißwein und passierte Tomaten zugeben und ca. 5 Min. köcheln. Spaghetti tropfnass in die Sauce geben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Rote Peperoni waschen und in feine Ringe schneiden. Spaghetti Amatriciana auf Teller verteilen, mit Reibegenuss bestreut und Basilikum und Peperoni garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 766 kcal |
| Kohlenhydrate | 109 g |
| Eiweiß | 30 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 19 g |