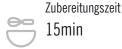


# Vegane Spaghetti "Cacio e pepe"

Zeit gesamt 20min







### Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Spaghetti	500 g
Margarine, vegan	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	1 TL
Vemondo Reibegenuss	150 g
Sojaghurt	200 g

### Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, große Pfanne

- 1. In einem Topf etwa 5 I Salzwasser zum Kochen bringen. Spaghetti darin ca. 9 Min. leicht bissfest kochen, gelegentlich umrühren.
- 2. In einer Pfanne Margarine bei mittlerer Stufe erhitzen. Pfeffer dazugeben und ca.
- 3 Min. anschwitzen. Spaghetti aus dem Topf tropfnass in die Pfanne schöpfen. Vemondo Reibegenuss und Sojaghurt dazugeben und gründlich verrühren. Mit Salz abschmecken.
- 3. Spaghetti auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

#### **Guten Appetit!**

Tipp: "Cacio e pepe" ist das Lieblings-Pastagericht in Rom und wurde angeblich von Viehhirten erfunden, die immer Käse, Pfeffer und Spaghetti dabei hatten. Geht aber auch vegan!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	603 kcal
Kohlenhydrate	99 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	15 g