

Vegane Pasta Burro e Salvia



„Ich bin ein Gourmegeggle.“

Zutaten:

- 2 EL Meersalz
- 1 Stück Ingwer (20 g), halbiert
- 400 g Penne (oder Pasta deiner Wahl)
- 1 Handvoll frische Salbeiblätter (10-15 Blätter je nach Größe)
- 1 EL Olivenöl
- 3 EL Die Vegane von MEGGLE (circa 80g)
- 50 ml Prosecco
- 50 g veganer geriebener Parmesan
- 50 ml Pastawasser (abgeschöpft beim Nudelkochen)
- 1 EL Ahornsirup
- Salz, Pfeffer & extra Olivenöl zum Abschmecken



Zubereitung:

Meersalz und Ingwer in großem Topf mit Wasser erhitzen. Pasta in den Kochtopf geben.

Olivenöl und die Vegane von MEGGLE in einer Pfanne schmelzen. Salbeiblätter und Ahornsirup dazu geben. Kurz anbraten.

Mit Prosecco ablöschen und vom Herd nehmen. Nach circa 7 Minuten Pasta Kochzeit, 50ml Nudelwasser abschöpfen und in Salbeibutter Sauce rühren.

Sobald die Pasta Al-dente ist (mit kleinem Biss, ca. 1 Minute weniger Kochzeit als die Packung sagt) Ingwerstücke aus dem Wassertopf nehmen.

Pasta abseihen und gleich in die Saucenpfanne geben. Parmesan dazu rühren. Mit Salz, Pfeffer und Chili (wer mag) abschmecken und servieren.

TIPP: Wer keinen Salbei findet oder mag, kann auch Basilikumblätter nehmen!

