Rezept

Cashew Mac and Cheese

Ein Rezept von Cashew Mac and Cheese, am 12.10.2024

Zutaten

150 g	vegane Hörnchennudeln
100 ml	Cashewdrink (ersatzweise anderer Pflanzendrink)
1 EL	Hefeflocken
¼ TL	gemahlene Kurkuma
2 Stängel	Schnittlauch
	Salz
50 g	vegane Reibekäsealternative
1 1/2 EL	Cashew-Mus
	Pfeffer
1 Prise	Zimtpulver
½ EL	geriebene vegane Parmesanalternativen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal, 15 g F, 15 g EW, 68 g KH

Zubereitung

1. Die Hörnchennudeln nach Packungsanweisung in einem weiten Topf in kochendem Salzwasser bissfest garen. Anschließend abgießen und zurück in den Topf geben.

2. Cashewdrink, Reibekäse, Cashewmus und Hefeflocken zufügen. Unter ständigem Rühren bei geringer Hitze den Käse zum Schmelzen bringen, bis eine cremige Sauce entstanden ist.

3. Die Nudeln mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Zimt abschmecken. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Cashew Mac and Cheese auf Teller verteilen und mit Schnittlauch und Parmesan bestreut servieren.