

## Rezept

# Nudeln mit veganer Paprika-Cashew-Sauce

Ein Rezept von Nudeln mit veganer Paprika-Cashew-Sauce, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Cashewkerne	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1</b> Paprika aus dem Glas
<b>1 EL</b> Öl	<b>¼ TL</b> Kreuzkümmel
<b>¼ TL</b> geräuchertes Paprikapulver	<b>400 g</b> lange Nudeln (z. B. Bavette)
Salz	Pfeffer
<b>5 Stängel</b> Petersilie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal, 8 g F, 3 g EW, 8 g KH

## Zubereitung

1. Die Cashewkerne in einem kleinen Topf mit Wasser bedecken, aufkochen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Inzwischen die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln. Die Paprika abgießen und gut abtropfen lassen.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Den Kreuzkümmel und das Paprikapulver zugeben und kurz anrösten. Die Paprika, die abgossenen Cashewkerne und 200 ml Wasser zugeben, aufkochen und zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Nudeln nach Packungsangabe zubereiten.
3. Topfinhalt in einen Mixer geben und cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen und hacken. Nudeln unter die Sauce mischen und mit der Petersilie bestreut anrichten.