

SURF'S UP PASTA

Autor Melanie Kristina (www.melaniekristina.de)
Dauer 20 Minuten
Portionen 3
Link <http://melaniekristina.de/vegane-pasta-surfs-up/>



Zutaten:

- 500g Nudeln (z.B. aus der Bronzeform / bei Bedarf: glutenfreie Nudeln)
- 200ml Kokosmilch
- 3 EL Ajvar (mild oder scharf)
- 1 1/2 TL Tomatenmark
- 1 EL Hefeflocken
- 2 1/2 TL Zucker
- 5 Prisen Salz
- 1/4 TL gelbes Currygewürz
- 1/4 TL Knoblauchpfeffer oder normaler Pfeffer
- 2 TL Zitronensaft
- optional: etwas Chiligewürz

Zubereitung:

1. Die Nudeln aufsetzen und nach Packungsanleitung kochen.
2. Währenddessen die Kokosmilch in einem kleinen Topf erhitzen
3. Ajvar und Tomatenmark unterrühren
4. Hefeflocken darin unter Rühren auflösen
5. Zucker, Salz, Currygewürz, Knoblauchpfeffer, ggf. Chiligewürz und Zitronensaft dazugeben.
6. Die Nudeln abgießen, mit der Sauce vermischen und servieren :)