

Vegetarische Rezepte

Fettuccini Alfonso

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Gemüse, Teigwaren, Vegetarisch

300 g TK- Mais; aufgetaut

300 ml Sojadrink

2 geh. TL Sesammus; optional

1 geh. TL Zwiebelgewürz

1 geh. TL Salz

500 g Fettuccini

Pfeffer, weiß; optional

Mais, Sojadrink, Sesammus und Gewürze ganz glatt pürieren. (Dauert etwas) Diese Mischung in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren erhitzen.

Während die Sauce erhitzt wird, Nudeln bissfest kochen.

Abgießen, gut abtropfen lassen und wieder in den Topf geben.

Sauce zugeben und umrühren, bis die Nudeln gleichmäßig bedeckt sind.

Sofort servieren und nach Wunsch mit Pfeffer bestreuen.