



Veinschmecker Pasta mit Gemüse (vegan)





20 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 4 Personen

300 g	Gemüse nach Wahl (Karotten, Pastinake, Lauch, Sellerie etc.)
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
1 TL	getrocknete italienische Kräuter
500 g	Pasta (nach Wahl)
150 g	 Rupp Veinschmecker Aufstrich Kräuter
nach Belieben	 Rupp Veinschmecker gerieben mild

Zubereitung

- 1 Das Gemüse waschen, abtrocknen und in gleichmäßig große Würfel schneiden.
- 2 Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Gemüse langsam im Öl braten und nach Geschmack würzen.
- 3 Die Pasta laut Packungsbeschreibung in ausreichend gesalzenem Wasser al dente kochen.
- 4 Die Hälfte des Gemüses in eine separate Schüssel geben und bei Seite stellen.
- 5 Die gekochte Pasta durch ein Sieb abseihen und dabei ein wenig Kochwasser zurückbehalten. Beides zum Gemüse in den Topf geben.
- 6 Den Veinschmecker Frischkäse zur Pasta geben und diesen so lange unterrühren bis er sich vollständig aufgelöst hat und eine cremige Sauce entstanden ist. Nach Geschmack nochmal würzen.
- 7 Die Pasta zusammen mit dem restlichen Gemüse in tiefe Teller geben und nach Belieben mit Rupp Veinschmecker gerieben toppen.