



# Wirsingpasta mit Churry

REZEPT VON SYLVIA NEULICHEDL

Portionen: 2 | leicht | 30 min

## ZUTATEN

### Vegane Carbonaraflüssigkeit

- \* 40 g Hafermilch
- \* 60 g Sonnenblumenöl
- \* 1 TL Salz
- \* 1 TL Churry

### „Reibkäse“

- \* 80 g Cashewnüsse, fein gemahlen

### Wirsingeinlage:

- \* 1 mittleren Wirsing
- \* 1 kleine rote Zwiebel
- \* 20 g Kokosfett
- \* 1 Prise Salz
- \* 1 Prise schwarzer Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Hafermilch, Sonnenblumenöl, Salz und Churry in den Thermomix geben und 1 min | Stufe 6  
Dann in eine Schüssel geben, zudecken und in den Kühlschrank stellen.
2. Wasser für die Nudel aufstellen, salzen.
3. Zwiebel klein hacken.
4. Kokosfett in einer Pfanne heiß werden lassen und Zwiebel darin anrösten.
5. Inzwischen Wirsing in feine Streifen schneiden.
6. Zu den Zwiebeln hinzufügen, etwas salzen und leicht anbraten. Vom Nudelwasser immer wieder etwas Flüssigkeit hinzufügen, damit der Wirsing dünstet.
7. Sobald die Nudel gekocht sind, diese der Pfanne mit dem Wirsing dazugeben.
8. Die vegane Carbonaraflüssigkeit dazugeben und einen Großteil des vergangenen Parmesans untermischen.
9. Auf den Tellern mit dem restlichen „Reibkäse“ anrichten und etwas schwarzen Pfeffer drübermahlen.