Fusilli mit veganer Aiolicreme

Einfach, aber lecker
Sie essen gern vegan? Dann habe ich hier ein passendes Rezept für Sie. Es ist zugegebenermaßen ein Gericht mit Convenienceprodukten. Aber Sie schätzen es sicherlich auch, bei einem harten Arbeitsalltag abends nicht lange in der Küche stehen zu müssen. Sondern in wenigen Minuten ein leckeres, schmackhaftes Gericht auf dem Tisch stehen zu haben.

Außerdem ist die Zubereitung einer veganen Aiolicreme, die auf Hafer und Erbsenprotein basiert, doch ein wenig umfangreich. Ich als Hobbykoch, der sich bei Fleischgerichten gut auskennt, würde mir das im Moment nicht zumuten wollen. Es sei denn, Sie sind in der veganen Küche zuhause und dort sehr versiert, so dass Sie sich an die frische Zubereitung heranwagen.

Das Gericht gelingt auch tatsächlich Weiß in Weiß. Weißer

Nudelteller, weiße Nudeln und weiße Aiolicreme.

Ein einfaches Gericht mit zwei Zutaten. Aber es schmeckt lecker.

Für 2 Personen:

- 375 g Fusilli
- 250 g vegane Aiolicreme (2 Packungen à 125 g)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: 9 Min.

Mit italienischen Fusilli
Fusilli in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Aioli in einem kleinen Topf leicht erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Kochwasser der Nudeln abschütten, jedoch einen kleinen Rest zurückbehalten.

Nudeln und ein wenig Kochwasser zur Aioli geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Kokos-Kuchen

Vor dem Backen, in der schönen Kranz-Backform

Crunchiges Kokos-Hafer-Müsli, zweckentfremdet für einen

Rührteig.

Dann noch einen kleinen Rest von einem klassischen Müsli mit verwertet.

Für mehr Festigkeit und Stabilität ausnahmsweise mit fünf Eiern.

Ergebnis ist ein wunderbarer Kranzkuchen, der crunchig, würzig und saftig schmeckt.