



PASTA SELBER MACHEN

Nudeln machen glücklich!

Penne mit Wirsing



Zutaten für 2 Personen:

- ½ Wirsing ca. 500 g
- 40 g getrocknete Tomaten ohne Öl
- 40 g eingelegte Zitronen (Salzzitronen)
- 3 EL Soja Cuisine (Light)
- 1 EL Ajvar
- 200-250 g Penne Rigate
- Salz, Pfeffer, Rosenpaprika
- veganer Parmesan

Zubereitung:

Wirsing: Die äußeren Blätter entfernen. Wirsing halbieren. Strunk herausschneiden. Den Wirsing hobeln oder mit einem Messer in feine Streifen schneiden. Wirsing waschen. In einem Topf mit Salzwasser 8 Minuten kochen. Abgießen und abtropfen lassen.

Penne nach Packungsanweisung kochen.

Getrocknete Tomaten und die eingelegten Zitronen in kleine Stücke schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Wirsing, die getrockneten Tomaten und die Zitronen zugeben. Kurz anbraten, dann Soja Cuisine und den Ajvar zugeben und vorsichtig vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika abschmecken. Die gekochten Penne in die Pfanne geben und mit dem Wirsinggemüse mischen. Penne mit Wirsing auf zwei Teller verteilen und mit Parmesan bestreut servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!