



## Tagliatelle mit Mandelcreme und Gemüse-Spirellis



### Zutaten:

1 Karotte(n)  
 300 g Tagliatelle  
 1 Bd Rucola  
 1 Zwiebel(n), rot  
 1 große Zucchini(s)  
 Tomaten, getrocknet in Öl  
 50 g Mandelsplitter  
 Mandelsirup  
 Oregano  
 120 g Sojaschlagcreme  
 Salz  
 Pfeffer  
 Olivenöl



AMT Bratpfanne mittelhoch aus Aluguss



KitchenAid Handrührer rot



GEFU Rühr- und Schlagschüssel mit Standring MESCO



GEFU Spiralschneider SPIRALFIX



WMF Nudeltopf Mini, 18 cm

1

Zwiebel schälen, Zucchini waschen und mit einem Spiralschneider in Spiralen schneiden. Den Rucola ebenfalls waschen und putzen. Die Soja-Schlagcreme mit einem Handrührgerät steif schlagen, die Mandelsplitter und den Mandelsirup unterheben.

2

In einem Pastatopf die Tagliatelle in gesalzenem Wasser al dente kochen.

3

Etwas Olivenöl in einer Alugusspfanne erhitzen und die Tagliatelle zusammen mit den Gemüse-Spirellis kurz darin anschwanken. Zum Schluss Mandelcreme, Rucola und getrocknete Tomaten unterheben, mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken und servieren.