

# nøgg

No Egg.  
But Plants.

Einfach. **Kulinarisch.**

## Spaghetti Carbonara.

### Zubereitung

- 1 80 g nøgg Rührrei flüssig in einer Schüssel mit 40 g veganen Reibekäse abwägen und bereitstellen.
- 2 80 g Spaghetti al dente kochen.
- 3 In der Zeit, in der die Nudeln kochen, die veganen Speckwürfel in die leicht mit Pflanzenöl gefettete Pfanne geben und anbraten.
- 4 Die fertigen Nudeln zu dem Speck in die Pfanne geben. Temperatur auf niedrige Stufe stellen.
- 5 Ca. 80 g des Nudelwassers zu dem nøgg Rührrei und dem Käse geben und mit einer Gabel verrühren.
- 6 Den Mix aus Kochwasser, nøgg Rührrei und Käse zu den heißen Nudeln in die Pfanne geben und gut durchrühren. Noch leicht Hitze dazu geben, bis eine schöne cremige Soße entsteht.
- 7 Die Spaghetti Carbonara in einer Schüssel anrichten mit Basilikum garnieren und servieren.

**Tipp:** Je nachdem, wie viel Sauce im fertigen Gericht enthalten sein soll, kann die Menge an nøgg Rührrei, Käse und Wasser nach Belieben angepasst werden.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.



pflanzen-  
basiert

### Zutaten für 1 Portion

- 80g nøgg Rührrei flüssig
- 80g Spaghetti
- 50g Speckwürfel (vegan)
- 80g Kochwasser der Nudeln
- 40g Reibekäse (vegan)
- Pflanzliches Öl
- Basilikum
- Salz, Pfeffer

Für individuelle Rezepte kann das Kochwasser auch durch pflanzenbasierte Milch oder Sahne ersetzt werden.

**Tipp:** Lieblingspasta mit nøgg Rührrei flüssig selber machen (Rezept siehe nächste Seite).



# nøgg

No Egg.  
But Plants.

Einfach. **Hausgemacht.**

## Lieblings- pasta.

### Zubereitung

- 1 Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und im Anschluss ca. 1 Stunde ruhen lassen.
- 2 Den Teig in 15 gleich große Portionen schneiden und mit der Nudelmaschine zu Platten verarbeiten. Mit der weitesten Einstellung der Maschine beginnen und die Nudelplatten mit jedem Schritt dünner walzen. Anschließend mit entsprechendem Aufsatz zur Lieblingspasta weiterverarbeiten.
- 3 Damit die frischen Nudeln nicht zusammenkleben, mit etwas Mehl bestäuben.
- 4 Die Pasta je nach Dicke ca. 2 Minuten in Wasser kochen. Anschließend in Eiswasser abschrecken oder direkt weiterverarbeiten.

**Tipp:** Wie wäre es beispielsweise mit einer leckeren Carbonara?

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.



pflanzen-  
basiert

### Zutaten für 10 Portion

- 250g nøgg Rührrei flüssig
- 650g Mehl (Type 550)
- 150g Wasser
- 25g pflanzliches Öl
- 5g Salz

