nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Kulinarisch.**

Spaghetti Carbonara.

auf Pflanzen-basis

Zubereitung

1. **nøgg** mit dem veganen Reibekäse in eine Schüssel geben.
2. Die Spaghetti al dente kochen.
3. In der Zwischenzeit die veganen Speckwürfel in eine 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. Das Nudelwassers zu dem **nøgg** und dem Käse geben und mit einer Gabel verrühren.
6. Den Mix aus Kochwasser, **nøgg** 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,** Käse und Wasser nach Belieben angepasst werden.

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

Zutaten für 1 Portion

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

Tipp: Lieblingspasta mit nøgg selber machen (Rezept siehe vorherige Seite).

EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de

nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Hausgemacht.**

Lieblings-pasta.

auf Pflanzen-basis

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? Mehr auf der folgenden Seite.

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

Zutaten für 10 Portionen

- **250 g nøgg Ei-Alternative**
- 650 g Mehl (Type 550)
- 150 g Wasser
- 25 g pflanzliches Öl
- 5 g Salz

EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de

noegg.de