



## One Pot Pasta mit Zitrone

### Zutaten: Mise en place

60 g Cashewkerne  
250 ml Wasser  
=Cashewsahne

1 Zwiebel (in Würfel schneiden)  
2 Knoblauchzehen (fein hacken)  
1 EL Öl zum anbraten

250g Vollkorn Pasta  
600ml Gemüsebrühe

260 g Kichererbsen (Abtropfgewicht)  
2 TL Senf  
1 gehäufter TL Kurkuma

250 g Spinat (frisch oder tiefgekühlt)  
Saft einer Zitrone  
Salz  
Pfeffer  
Cayennepfeffer

### Zubereitung

Cashewkerne mit dem Wasser in einem Mixer pürieren bis eine sahnige Konsistenz ist, danach beiseite stellen.

Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauchzehen glasig anbraten.

Pasta mit Gemüsebrühe in den Topf geben, zugedeckt einmal aufkochen lassen.

Cashewsahne, Kichererbsen, Senf, Kurkuma unterrühren und zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Etwas alle 1-2 Minuten umrühren und aufpassen das die Nudeln nicht am Topfboden anbrennen.  
Falls zu wenig Flüssigkeit, nach und nach weitere Gemüsebrühe, Wasser oder Cashewsahne nachgießen.

Wenn die Nudeln gar sind, Spinat und Zitronensaft (einer Zitrone) unterrühren, nochmal kurz erwärmen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Bei tiefgekühltem Spinat, diesen vorher auftauen lassen und das Auftauwasser weg schütten.

Falls der Spinat noch tiefgefroren ist, diesen vorher bereits dazu geben.

Viel Spass beim Nachkochen!