

Die Beste Vegane Carbonara Mit Kürbis

400 g Hokkaidokürbis
3 EL Rapsöl mit Buttergeschmack
3 EL Tapiokastärke
2 TL Kala Namak
125 g Räuchertofu
1 EL Olivenöl
500 g Spaghetti
20 g Petersilie
1 TL schwarzer Pfeffer (grob gemahlen)

- 1 Kürbis in ca. 3 cm große Würfel schneiden, in 400 ml Wasser über mittlerer bis hoher Hitze ohne Deckel 15 Minuten weich kochen.
- 2 Währenddessen Räuchertofu in fünf Millimeter große Würfel schneiden. Olivenöl in eine heiße Pfanne geben, Tofu bei mittlerer Hitze 10 Minuten rundherum goldbraun und knusprig braten.
- 3 Fertig gekochten Kürbis abgießen, die Flüssigkeit auffangen und das Fruchtfleisch durch ein Sieb passieren.
- 4 Kochflüssigkeit, Öl und Tapiokastärke unter das Kürbispüree mischen und erneut unter ständigem Rühren aufkochen, bis das „Ei“ zäh abbindet und leicht glasig wird. Vom Herd nehmen und das Kala Namak unterrühren.
- 5 Spaghetti eine Minute kürzer, als auf der Packung angegeben in gut gesalzenem Wasser kochen. Kurz vor Ende der Garzeit 200 ml Kochwasser abschöpfen und beiseite stellen.
- 6 Pasta abgießen und mit dem „Kürbis-Ei“ und dem Räuchertofu vermengen. Nach und nach Pastawasser hinzugeben, bis die Sauce sämig ist und alle Nudeln bedeckt hat.
- 7 Mit frisch gehackter Petersilie und schwarzem Pfeffer getoppt servieren.