

Tobi's Lieblingspasta

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 750ml Tomatensoße
- 1TL Salz
- 1/2EL Italienische Kräuter
- 4 Datteln
- 55g Cashewkerne
- 500g Nudeln

Zubereitung

Tobias Kerler <http://pamperedchef.eu/feelpampered>

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen, anschließend abgießen und etwas Kochwasser aufbewahren.
2. Für die Soße: Zwiebel, Knoblauchzehen, Tomatensoße, Cashewkerne und Gewürze in den Mixbehälter des Deluxe Blenders geben. Deckel aufsetzen und verschließen. Das Programmrad drehen, bis SOUP (=Suppe) aufleuchtet. Dann auf den Startknopf drücken. Das Programm nur 10 Minuten laufen lassen.
(TM: 10 Minuten | 100 °C | Stufe 3) -> danach (TM: 5 Sec. | Stufe 10)
3. Vor dem Servieren nach Bedarf eine Handvoll geriebenen Parmesan zur Soße geben und mit der Pasta & Kochwasser vermengen. Mit Basilikumblättern und weiterem geriebenen Parmesan servieren.



Feelpampered

Tobias Kerler



Leicht



4-5 Personen



Ca. 10 Minuten Zubereitung