

# Vegane Käsemakkaroni mit Gomiti-Nudeln

Gesamtzeit **30 Min.** 7 Min. Vorbereitungszeit **23 Min.** Kochzeit

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Für die Sauce:

- 100 ml** Sonnenblumenöl
- 150 g** Zwiebeln, gehackt
- 25 g** Knoblauchzehen, in Scheiben
- 1,5 kg** Hokkaido-Kürbis, gewürfelt (ca. 2 x 2 cm)
- 350 g** Cashewnüsse
- 900 ml** Kokosmilch
- 60 g** Hefeflocken
- 200 ml** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
- 25 g** Paprikapulver, geräuchert

### Für die Pasta:

- 800 g** Gomiti (Ellbogennudeln)

### Zum Servieren:

- 50 g** Schnittlauch, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

In einem Topf Öl erhitzen. Zwiebel ca. 2 Minuten anbraten. Knoblauch hinzufügen und ca. 1 Minute mitbraten. Kürbis, Cashews, Kokosmilch, Hefeflocken, Kikkoman Sojasauce und Paprikapulver hinzufügen. Mit einem Deckel abdecken und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, bis der Kürbis durchgegart ist. Mindestens 4 Minuten lang pürieren, bis die Sauce schön seidig ist.

### Schritt 2

Pasta ca. 5 Minuten kochen und in die heiße Sauce geben.

### Schritt 3

Die Nudeln auf einem Teller anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.