

SPINAT-PENNE AUFLAUF

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g GEPA Bio Penne*
- 300 g Spinat
- 2 Schalotten
- 100 g Räuchertofu, z. B. von Taifun
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Albaöl
- 1 TL Rosa Pfefferbeeren
- 50 ml GEPA-Weißwein, z. B. Bio Lautaro Sauvignon Blanc*
- 1 EL GEPA Salsa Rosso*
- 250 ml Kochsahne - Soja oder Hafer
- Muskatnuss
- Pfeffer
- 100 g Cherrytomaten
- 100 g veganer "Pizzaschmelz"

*** Alle mit * gekennzeichneten Zutaten aus Fairem Handel der GEPA können Sie direkt online bestellen oder im Weltladen kaufen**



Zubereitung

Penne in gesalzenem Wasser al dente kochen und leicht geölt abkühlen lassen. Das Gemüse putzen und in Streifen schneiden. Räuchertofu trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch in einer Schale leicht anstoßen.

Anschließend das Albaöl in einer Pfanne erhitzen und Räuchertofu, Rosa Pfefferbeeren, Schalotten und Knoblauch darin zwei Minuten anschwitzen. Dann die Hälfte des Spinats dazu geben, nach einer Minute mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Salsa Rosso dazu geben, mit der Soja- oder Hafersahne aufgießen und zwei Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Pfanne vom Herd nehmen, den Knoblauch entfernen und die Penne, geviertelte Tomaten und den restlichen Spinat unter die Masse heben. In eine gefettete Backform geben und den veganen Schmelzkäse darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad Umluft zehn Minuten backen.