Zitronen-Pasta

mit Wirsing

Zutaten für 2 Personen:

Pasta
1/2 Packung Dinkel Spaghetti
2 Zitronen
1 Soja Sahne
1/2 Wirsing
Pfeffer
Salz
1 Prise Muskatnuss
2 – 3 El Olivenöl
1 Zwiebel
1/2 TL Paprika Gewürz
1 Tofu Rosso
Gran Murgiano (veger Parmesan)

Zwiebel schälen und fein würfeln. Blätter vom Kohl lösen, diese waschen und in feine Streifen schneiden. In einer tiefen Pfanne Öl erhitzen, um die Zwiebel darin anzuschwitzen. Tofu würfeln und zugeben. Nach kurzem Anbraten den Kohl zufügen und bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze garen.

Wasser mit Salz zum Kochen bringen und die Spaghetti hineingeben. 6 – 7 Min kochen, bis sie al dente sind. Etwa 3 – 4 EL Vom Kochwasser abschöpfen und zum Kohl geben. Pasta abgießen und ebenfalls in die Pfanne geben.

Sahne und Saft einer Zitrone zugeben. Die Zweite Zitrone waschen und etwas Schale über das Gericht reiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, veganen Parmesan über das Gericht reiben und servieren.