Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 25 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 55 min

Bertyn producten: Veggie Protein Bloc - Dinkel

Bron: bertyn.eu | Chef: Stefano Vicinoadio | © Stefano Vicinoadio

Makkaroni mit veganer Käsesoße und vegetarischem Speck aus Seitan

Ingrediënten

- 500 g Makkaroni
- 250 g Veggie Protein Bloc – Dinkel
- 1 EL Flüssigraucharoma

Für die vegane Käsesoße:

- 150 g Frühkartoffeln
- 60 g Karotten
- 1 Zwiebel
- 250 ml Wasser
- 60g Tahin (Sesampaste)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Senf
- 1 TL Fleur de Sel (Amanprana)
- ½ TL Pfeffer
- 1 TL Limonensaft

- ¼ TL Chilipulver
- 100 ml Olivenöl (Verde Salud von Amanprana)
- 4 EL Hefeflocken
- 1 Prise Safran

Bereiding

1. Kartoffeln, Karotten und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und alles in etwas Wasser kochen.
2. Dann das Ganze mit den restlichen Zutaten in einen Standmixer geben und mixen, bis es die Konsistenz von geschmolzenem Käse hat.
3. Wenn die Konsistenz zu fest ist, etwas mehr Olivenöl hinzufügen. Wenn die Soße zu flüssig ist, noch etwas Hefeflocken dazugeben und erneut pürieren.
4. Die Makkaroni al dente kochen und in eine Auflaufform geben.
5. Die Käsesoße darüber gießen und die Makkaroni bei 180 °C ca. 20 Minuten in den Backofen stellen.
6. In der Zwischenzeit den Seitan in kleine Würfel schneiden und mit einem Esslöffel Flüssigrauch mischen.
7. Mit Fleur de Sel und einer Prise Pfeffer abschmecken.
8. Eine Pfanne erhitzen und die Seitanwürfel darin anbraten, bis sie schön knusprig sind.
9. Dann den Seitan zur Seite stellen, bis das Gericht serviert werden kann.
10. Wenn die Nudeln fertig sind, nur noch den Würfelspeck aus Seitan darüber streuen und servieren. Guten Appetit!