



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

Vorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 20 min

Bertyn producten: [Teriyaki Protein Tops](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

Vegane Pasta Rezept mit Seitan, Zwiebel, Weißweinsauce und Hefeflocken für den Geschmack von Käse.

Ingrediënten

- 500 g Nudeln
- Teriyaki Protein Tops
- 2 Knoblauchzehen
- 1 große Zwiebel
- 200 ml Weißwein (Nehmen Sie veganen Weißwein.)
- Prise Fleur de Sel (Khoisan Fleur de Sel)
- Prise schwarzer Pfeffer
- ½ TL Kräuter (Amanprana ORAC Botanico-Mix, spicy)
- 3 EL Olivenöl (Amanprana Verde salut)
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 1 EL Hefeflocken

Bereidung

1. Sonnenblumenkerne und Hefeflocken im Verhältnis 2:1 in einen Mixer geben und mit einer großzügigen Prise Fleur de Sel sowie etwas Pfeffer pürieren, bis ein veganer Streukäse entsteht.
2. Nudeln in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen. Knoblauch und Zwiebel schälen und in kleine Scheiben schneiden.
3. Anschließend ca. 2 – 3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebel scharf anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
4. Anschließend den Seitan dazugeben und alles noch einmal kurz anbraten.
5. Mit Weißwein ablöschen und nochmals kurz kochen lassen. Die Mischung vom Herd nehmen und mit Fleur de Sel, schwarzem Pfeffer und den Kräutern würzen.
6. Die Mischung aus Seitan und Zwiebel über den Nudeln verteilen und die zuvor hergestellte Mischung aus Hefeflocken und Sonnenblumenkernen darüber streuen.
7. Sofort servieren. Guten Appetit!