

NUDELNESTER À LA VECARBONARA



250 g Spaghetti oder Bandnudeln gekocht
1 EL Rapsöl
1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
100 g Champignons, fein geschnitten
4-5 getrocknete Tomaten, in dünnen Streifen
40 g Stärke
4 TL Mehl
1 TL Kurkuma,
1 TL Paprikapulver
200 ml pflanzliche Milch
100 ml Wasser
3 EL Rapsöl
Salz, Chili, Pfeffer nach Geschmack
Kirschtomaten, frischer Basilikum

Die abgekühlten Nudeln in 5 Portionen auf ein Backblech mit Backpapier geben und zu Nestern formen. Für das Gemüsetopping Zwiebel mit Champignons in Öl anbraten, getrocknete Tomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Soße Stärke, Mehl, Kurkuma und Paprikapulver in einer Schüssel vermengen. Anschließend Milch, Wasser und Öl hinzufügen und gut verrühren bis alles klumpenfrei ist. Mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken und die Soße gleichmäßig über den Nudelnestern verteilen. Gemüsetopping und halbierte Kirschtomaten darüber geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft für circa 20 Minuten backen. Die Nudelnester kurz abkühlen lassen und mit frischem Basilikum garniert servieren.

