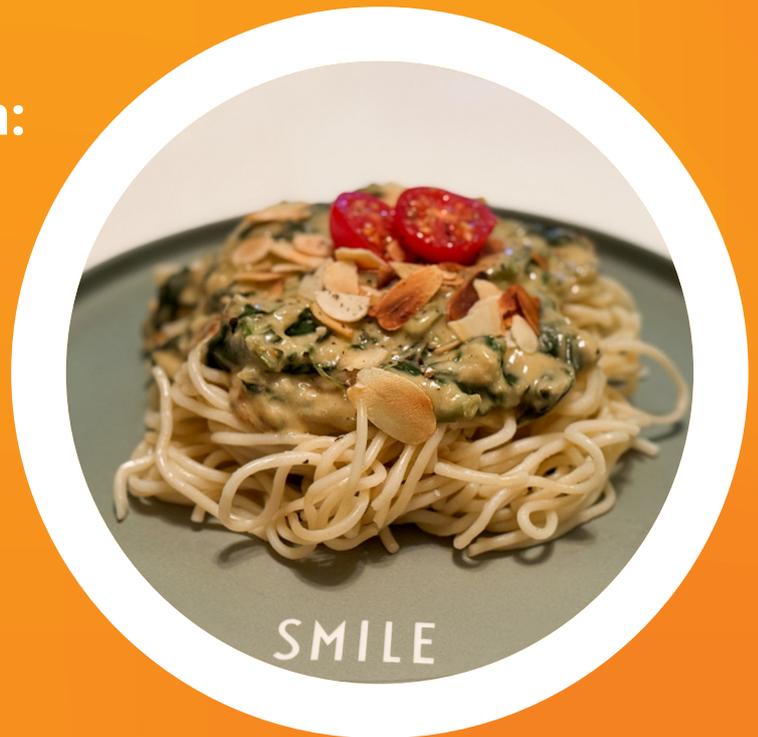


# Vegane Mandel-Pasta mit Spinat

## Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 40 g Mandeln, gehobelt
- Olivenöl
- 400 g Dinkel-Spaghetti
- 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer
- 4-5 getrocknete Tomaten
- 200 g Babyspinat
- 60 g Mandelmus



## Zubereitung:

In einem großen Topf ca. 1,5 l Wasser mit etwas Salz und einem Schuss Öl zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, die Dinkelspaghetti hinzufügen, lt. Packungsanweisung garen.

In der Zwischenzeit die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett anrösten und zur Seite stellen.

Zwiebel, Knoblauch und getrocknete Tomaten fein hacken und in etwas Öl anschwitzen. Ca. 100 g Nudelwasser, Spinat, Mandelmus, Salz und Pfeffer zugeben und ein paar Minuten köcheln lassen.

Spinat-Mandel-Sauce abschmecken, mit den Spaghetti anrichten, mit Mandelblättchen garnieren und servieren.

Gutes Gelingen!