

# Goldene Blumenkohl Pasta

FÜR 4 PORTIONEN

## Zutaten

- 500 g Nudeln
- 600 g Blumenkohl
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- ca. 250 ml Pflanzenmilch ungesüßt\*
- Salz & Pfeffer
- 20 g frischer Blattspinat
- Veganer Parmesan
- Frische Petersilie
- Vegane Butter zum anbraten
- 1 TL Goldene Milch Pulver

## Anweisung

- Blumenkohl in kleine Röschen schneiden und in kochendes Salzwasser weich kochen
- Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in einer Pfanne anbraten
- Nudeln in kochendes Salzwasser geben und kochen bis al dente
- Weichen Blumenkohl, Knoblauch, Zwiebeln, Parmesan, Pflanzenmilch in den Mixer zu einer cremigen Massen mixen
- Blumenkohlmasse in einen Topf geben und nochmal erwärmen zusammen mit 1 TL Goldener Milch Pulvermischung
- Das ganze dann mit Nudeln und extra Parmesan sowie Petersilie auf einem Teller platzieren

