

Einfache Pasta mit Soße und Parmesan-Ersatz

Auf Grundlage des Rezeptes für Pasta all'arrabiata)

Menge für 3 Personen

Parmesan-Ersatz

1/2 Bund Petersilie

50g Cashewkerne

1 TL würziges Curry

Salt

Petersilie kleinhacken und zu den Cashewkernen geben.

Pasta und Soße

4 EL Olivenöl

2 EL Tomatenmark

3-4 EL Curry

2 TL Zucker

Salt

800ml stückige Tomaten aus der Dose

400g kurze Penne (glutenfrei)

300g Kirschtomaten am Stiel

Pfeffer

Dosentomaten in der Pfanne heiß machen, Kirschtomaten zugeben, Tomatenmark, Curry, Zucker, Salt zugeben, köcheln lassen. Pfeffer.

Pastawasser mit Salt aufkochen und Pasta nach Anweisung garen.