

## Pasta Bavette mit frischer Minze an Erbsensauce



Pasta Bavette mit frischer Minze an Erbsensauce, dazu Fenchel und geriebener veganer Käse.

### Zubereitung:

Zur Vorbereitungen die Fenchelknolle waschen und mit dem Hobel in feine Streifen zerteilen. Die Minzblätter von den Stielen abtrennen und grob hacken. Die Zwiebel fein hacken, den Käse reiben, die Zitrone auspressen.

Die Zwiebel in Olivenöl andünsten und etwa die Hälfte der TK-Erbesen hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und für einige Minuten einköcheln lassen. Nun die Sojasahne hinzugeben und das Ganze fein pürieren. Je nach Konsistenz noch etwas Wasser, Sahne oder Weißwein hinzugeben. Die restlichen Erbsen kurz in kochendem Wasser garen.

Die Nudeln nach Packungsanleitung garen, dann mit der Erbsensoße, den Fenchelscheiben, dem Käse und den Minzblättern vermischen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Erbsen darüber streuen und alles mit ein wenig Grün garnieren.

### Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Pasta Bavette
- 1 Bund frische Minze
- 300 g TK-Erbesen
- 1 große Fenchelknolle
- 1 Zwiebel
- 100 g veganer Käse (z.B. Santeciano von Vegourmet)
- Olivenöl
- 1 Biozitron
- 150 ml Weißwein
- 1 Päckchen Sojasahne
- Pfeffer
- Salz

Zubereitungszeit: 30 Minuten

**docbears.de** wünscht einen guten Appetit!