



Zutaten

Für die Schokocreame:

- 100g Vegane Zartbitter Schokolade
- $\frac{3}{4}$ Tasse Mandelmilch
- 5 Datteln
- $\frac{1}{3}$ Von einer Vanilleschote

Für die Linguine mit Mandelcreme:

- Linguine (beim Kauf achten, dass diese keine Eier enthalten)
- 200g Blattspinat
- Olivenöl
- 2 Rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 30g Pinienkerne
- 140ml Wasser
- 60g Mandelmus
- 2TL Zitronensaft
- 1TL Matchapulver
- Salz
- Pfeffer

Für die Bruschetta:

- 10 Cherrytomaten (andere Tomaten gehen auch, Cherrytomaten haben aber am meisten Geschmack)
- 4 Scheiben veganes Brot
- Olivenöl
- Eine Knoblauchzehe
- Grobes Meersalz

Für den vegetarischen Parmesan:

- 32g Cashewkerne
- 50g Pinienkerne
- 23g Hefeflocken
- $\frac{1}{2}$ TL Salz



Schokocreme

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mandelmilch in den Mixer geben. Datteln entkernen und zu der Mandelmilch dazu in den Mixer. Vanillemark aus de Vanilleschote schaben und in den Mixer geben. Geschmolzene Schokolade in den Mixer schütten und an schließlich gut durchmischen. Die Creme in die Schüsseln gießen und an schließlich mit groben Schokostückchen bestreuen. Mindestens 5 Stunden im Kühlschrank lassen, damit die Creme fest wird und 10 Minuten vor dem Servieren rausnehmen.



Bruschetta

Gewaschene Cherrytomaten klein schneiden und in eine Schüssel geben. Basilikumblätter waschen, trocknen, klein hacken und zu den Tomaten dazu.

Die Tomaten mit Olivenöl übergießen und dann mit groben Meersalz nach Geschmack salzen.

Schüssel zudecken und mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank geben damit sich der Geschmack entfalten kann.

Veganes Brot in Scheiben schneiden und im Ofen ca. 8 Minuten lang bei 200°C toasten. Wenn das Brot ist mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben.

Die Brote mit der Tomaten-Basilikum-Ölmischung belegen und anschließend servieren.



Linguine in Spinat-Mandelcreme

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, rausnehmen, Blattspinat waschen entstängeln und klein Hacken. Linguine kochen und Zwiebel schneiden. Zwiebel in der Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen und nach 5 Minuten Knoblauch dazugeben. Blattspinat in die Pfanne dazugeben und dünsten. 60g Mandelmus mit 140ml Wasser vermischen und 2TL Zitronensaft dazugeben. Die Mandelmus-mischung in die Pfanne dazugeben kurz verdunsten lassen und dann 1TL Matcha Pulver dazu. Anschließend die Nudeln zu der Soße geben, gut vermengen, nach Geschmack Salzen und Pfeffern. Beim Servieren mit veganem Parmesan und den gerösteten Pinienkernen bestreuen.





Veganer Parmesan

Pinienkerne, Cashewnüsse, Hefeflocken und Salz in den Mixer geben. Wenn alles fein und vermengt ist, muss man den Parmesan nur noch anrichten.

