

Vegane Butternut Sauce

Zutaten für etwa 2 Portionen

- 150 g Kürbispüree vom Butternut
- 100 g vegane Frischecreme (Zimmertemperatur)
- 1 Msp. Pumpkin Spice (Kürbisgewürz)
- 1 größere Zwiebel
- 230 ml Pflanzendrink (z.B. Haferdrink)
- 1 EL Öl (z.B. Olivenöl)
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 TL Salz
- optional: 2 EL frische gehackte Petersilie
- optional: 1 EL veganer Parmesan

Abkürzungen: g = Gramm | EL = Esslöffel | ml = Milliliter | TL = Teelöffel | Msp. = Messerspitze

Zubereitung

- 1. Zwiebel sowie Knoblauch jeweils schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch sowie Zwiebeln darin für etwa 3 min. anschwitzen.**
- 2. Pflanzendrink, Kürbispüree, Frischecreme, Pumpkin Spice sowie Salz hinzufügen und miteinander verrühren. Alles einmal aufkochen.**
- 3. Die Sauce bei mittlerer Hitze unter Rühren so lange köcheln lassen, bis diese dicker wird. Tipp: Ist die Sauce zu dick, gern noch etwas Wasser oder Pflanzendrink hinzufügen.**
- 4. Die Butternut Sauce nach Gusto mit Salz abschmecken und mit Petersilie und veganem Parmesan garnieren.**

Tipp: Die Butternut Sauce passt sehr gut zu Nudelgerichten. Dafür Pasta nach Wahl bissfest garen und mit der Butternut Sauce servieren.



Foto Credit: pexels.com

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit
@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

Haltbarkeit, Lagerung und Tipps

- Die vegane Butternut Sauce ist für etwa 2 Tage haltbar.
- Kühl und trocken am besten im Kühlschrank lagern.