Spaghetti Carbonara mit Zucchini-Nudeln



Zutaten

Für 2 Personen

100 g weißes Mandelmus
240 ml Wasser
1/2 Bund frische Petersilie
160 g Räuchertofu
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Olivenöl zum Anbraten
1/2 Bio Zitrone (Abrieb Schale)
1 TL Zitronensaft
1-2 Zucchini
Salz/Pfeffer

Zubereitung

Den Räuchertofu in sehr kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl knusprig anbraten. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, zum Tofu geben und kurz mit anbraten, bis sie glasig sind.
Wasser und Mandelmus glatt verrühren, dann in die Pfanne geben. Sobald die Sauce eine cremige Konsistenz erreicht, Zitronenabrieb und Zitronensaft unterrühren.
Die Zucchini mit einem Spiralschneider zu Nudeln verarbeiten und direkt in die Pfanne zur Sauce geben. Alles gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

Die Zucchini-Carbonara sofort genießen, optional mit zusätzlicher Petersilie oder Hefeflocken als Topping.