

# Tortellini in Spinat-Knoblauch-Rahm vegan

*Created by Klaus*

*Original: [Tortellini in Spinat-Knoblauch-Rahm Blueberry Vegan](<https://www.blueberryvegan.com/tortellini-in-spinat-knoblauch-rahm/>)*

## Ingredients

2 Handvoll Cashewkerne - alternativ 2 gehäufte EL Cashewmus  
250 ml Wasser  
1 - 2 Knoblauchzehen  
1 EL Hefeflocken  
1/2 TL Salz  
1/4 TL Pfeffer  
1 Pk. Gemüsetortellini  
4 Handvoll Spinat  
Chiliflocken

## Cooking

Die Nudeln nach Packungsanweisung garen. Den Spinat waschen und 2 Minuten vor Ende der Garzeit zu den Nudeln geben und kurz mit garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben.

Die Cashewkerne im Personal Blender mahlen und mit den restlichen Zutaten für die Sauce im Mixer glatt pürieren. Über die Nudeln geben und zum Kochen bringen. 2 Minuten köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Nudeln auf zwei Teller verteilen und mit Chiliflocken bestreuen.