## 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.