Mac 'n' Cheese

Zutaten für 4 Personen

250	g	Cashewnüsse
1		Zwiebel (keine Roten)
2		Knoblauchzehen
2-3	TL	Salz
4	EL	Zitronensaft
1	TL	Paprika (edelsüß)
1	TL	Muskat
4	EL	Hefeflocken
1		mittelscharfe Chillyschote ... alternativ ...
1	TL	Chillypulver
1	Msp	Kurkuma
400	ml	Wasser
6	Bobbel	TK-Blattspinat (mehr ginge auch ... je nach Geschmack)
500	g	Oreccietti Pasta (oder Spirelli, Farfalle, Hörnchen ...)

Zubereitung

(Idealerweise weicht man die Cashewnüsse in dem Wasser für mindestens 20 Minuten ein ... dann wird die Saucenkonsistenz noch feiner ... Ist aber nicht zwingend nötig wenn es schnell gehen muss).

Nudelwasser aufsetzen.

Alle Saucenzutaten außer dem Spinat in einen Blender geben und sehr fein pürieren. Diese Sauce nun in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze den Spinat – leicht köchelnd - darin auftauen. Vorsicht, das kann schnell anbrennen. Nicht zu heiß also! Sauce nochmals abschmecken.

Wenn sicher ist, dass alles aufgegessen wird, die Sauce nach dem Abgießen der Pasta in den Pastatopf geben und kräftig umrühren. Ansonsten würde ich die Sauce separat servieren.

FERTIG!