

## Milánói makaróni borsófehérje granulátummal, durum tésztával, vegán reszelt sajttal

### Hozzávalók

- 2 marék borsófehérje granulátum
- 1 evőkanál olívaolaj
- 1 db vöröshagyma
- 3-5 gerezd fokhagyma
- 1 db sárgarépa
- paradicsom sűrítmény
- bazsalikom, majoranna
- só, bors
- növényi sajt
- friss bazsalikom

### Elkészítés

1. A tésztát főzzük meg.
2. Közben a vöröshagymát vágjuk apró kockákra.
3. A sárgarépát reszeljük le kislukú reszelőn.
4. Ezután tegyük egy serpenyőbe 1 evőkanál növényi olajat és tegyük bele a felszeletelt alapanyagokat, fűszerezzük meg és dinszteljük készre a zöldségeket.
5. A granulátumot öntsük kétszeres mennyiségű, forró vízbe és adjunk hozzá fűszereket (bazsalikom, majoranna). Ha magába szívta a vizet, és kb. kétszeresére nőtt, öntsük le róla a felesleges vizet.
6. Adjuk a granulátumot a zöldségekhez, majd süssük össze vele pár percig a serpenyőben.
7. Amikor kész, forgassuk össze a tésztával, szórjuk meg reszelt növényi sajttal, friss bazsalikkal és tálaljuk.

