

FrISChe Penne mit Jackfrucht in Weißwein-Sauce

Erneuert ein Rezept mit frisch hergestellter Pasta.

Ich stelle dieses Mal frISChe Penne her.

Als Besonderheit gibt es zur frischen Pasta ein Jackfrucht-Gemüse.

Jackfrucht ist eine Frucht oder ein Gemüse, das an einem Baum wächst.

Es ähnelt von der Struktur her pulled pork, also gezupftem Schweinefleisch.

Diese Jackfrucht, die ich verwende, ist in einer Paprika-Marinade mariniert. Und schmeckt wirklich vorzüglich.

Ich verstehe es in keinster Weise, warum es Produzenten gibt, die vegetarisches Fleisch aus vegetarischen Zutaten herstellen, nur um es dann auch als „Fleisch“ zu titulieren, obwohl es doch vegetarisch ist.

Warum muss man so etwas produzieren? Und stellt nicht einfach nur Produkte aus vegetarischen Zutaten her? Wie in diesem Fall, wo man die Zutat als Jackfrucht bezeichnet, die sie ja auch ist. Obwohl sie doch von der Struktur und dem Geschmack wirklich an das genannte Schweinefleisch erinnert.

Mir unverständlich.

[amd-zlrecipe-recipe:1131]