



## Cremige Shiitake-Pasta

mit Grünkohl und Cashew



30-40min



2 Personen

Bei dieser Pasta-Kreation hat sich unsere Köchin Hannah in unsere Herzen gekocht. Die Sauce aus Miso-Pasta, Cashewnüssen, Knoblauch und Zitrone ist frisch und leicht. Dazu gibt es gebratene Shiitake-Pilze und Grünkohl und luftige Farfalle-Pasta.

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung helle Misopaste <sup>1,6</sup>
- 2 Packungen Cashewnüsse <sup>15</sup>
- 1 Packung Shiitake-Pilze
- 1 Packung Farfalle
- 1 Packung Grünkohl
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 795kcal, Fett 31.7g, Kohlenhydrate 92.7g, Eiweiß 28.3g



1. Sauce vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen. Die **Schale der Zitrone** abreiben und **Zitrone** entsaften.



2. Sauce pürieren

Den **Knoblauch** mit der **Hälfte des Zitronenabriebs**, **2EL Zitronensaft**, **Miso**, **Cashews** und 250ml Wasser in einem hohen Gefäß mischen und mithilfe eines Stabmixers zu einer **Sauce** pürieren, ggfs. etwas mehr Wasser hinzufügen.



3. Pilze schneiden

Die harten Stängel von der **Hälfte des Grünkohls** entfernen und den **Grünkohl** in mundgerechte Stücke zupfen. Die **Pilze** mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste von evtl. Dreck befreien und in dünne Scheiben schneiden.



4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** für ca. 10-12Min. bissfest kochen, ca. 100ml Pastawasser abfangen und den Rest abgießen, kalt abschrecken.



5. Grünkohl kochen

Inzwischen in einer großen Pfanne 1-2EL Pflanzenöl auf hoher Hitze erwärmen und die **Pilze** für ca. 2-3Min. darin anbraten, dann den **Grünkohl** hinzufügen und weitere ca. 3-4Min. mitbraten, oder bis er eingefallen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Pasta mischen

Die **Miso-Sauce** und die **Pasta** unter den **Grünkohl** geben und alles gut mischen, ggfs. Pastawasser untermischen, bis alles gleichmäßig verteilt ist. Garniert mit **restlichen Zitronenabrieb** servieren.