



Orecchiette mit Grünkohl

und Shiitake in Miso-Cashew-Sauce



20-30min



2 Personen

Da staunt der liebe Grünkohl, ist er es doch sonst gewohnt, als deftiges Wintergemüse Kartoffeln und Wurst zu begleiten. Aber oho, er kann auch ganz anders! In dieser eleganten Pastakreation darf er mit gebratenen Shiitakepilzen in einer cremigen Sauce aus Cashewkernen und Misopaste glänzen. Knoblauch und Zitrone setzen gekonnt Geschmacksnuancen.

- 1 Packung Grünkohl
- 2 Packungen Cashewkerne ¹⁵
- 1 Packung Shiitakepilze
- 250g Orecchiette ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung helle Misopaste ^{1,6}

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

Energie 889kcal, Fett 31.8g,
Kohlenhydrate 118.6g, Eiweiß 28.8g



1. Zutaten vorbereiten



4. Pasta kochen

2. Sauce zubereiten

5. Grünkohl garen

A photograph showing two ingredients on a white rectangular cutting board. On the left is a large, dense pile of fresh, curly green kale leaves. On the right is a pile of sliced mushrooms that have been sautéed, appearing golden-brown and slightly glistening. The cutting board is placed on a dark grey surface.

3. Grünkohl schneiden

6. Pasta fertigstellen

Die **Miso-Cashew-Sauce** und die **Pasta** zum **Grünkohl** in die Pfanne geben und alles gut vermengen, dabei ggf. **Pastawasser** untermischen, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Die **Grünkohl-Pilz-Orecchiette** mit dem **restlichen Zitronenabrieb** garniert servieren.