



Orecchiette mit Grünkohl

und Shiitake in Miso-Cashew-Sauce

20-30min 3-4 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.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Grünkohl
- 3 Packungen Cashewkerne ¹⁵
- 1 Packung Shiitakepilze
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen helle Misopaste ^{1,6}
- 500g Orecchiette ¹
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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 790kcal, Fett 24.9g, Kohlenhydrate 108.2g, Eiweiß 28.6g



1. Zutaten vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



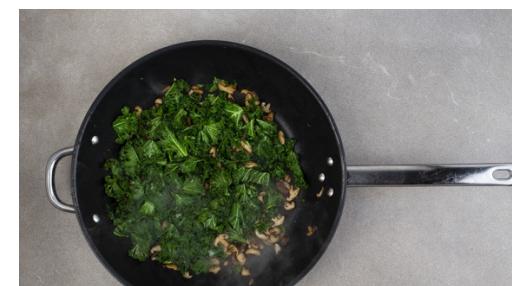
4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Orecchiette** hineingeben und in ca. 10-12Min. bissfest kochen. **Ca. 400ml Pastawasser** abschöpfen, die Nudeln in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.



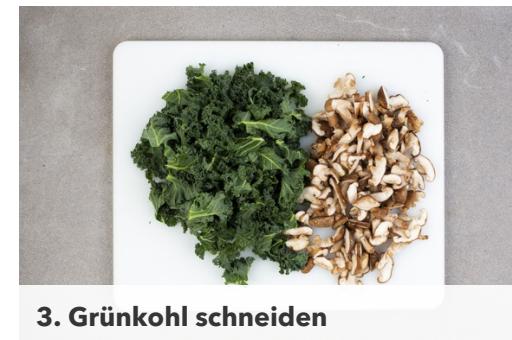
2. Sauce zubereiten

Den **Knoblauch**, die **1/2 des Zitronenabriebs**, **2EL Zitronensaft**, die **Misopaste**, die **Cashewkerne** und 250ml Wasser in einem hohen Gefäß mischen und mithilfe eines Stabmixers zu einer cremigen **Sauce** pürieren, dabei falls nötig etwas mehr Wasser zufügen.



5. Grünkohl garen

Inzwischen die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2-3Min. anbraten. Den **Grünkohl** hinzugeben und ca. 3-4Min. mitbraten, bis er zusammengefallen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Grünkohl schneiden

Die harten **Grünkohlstängel** entfernen und die **Grünkohlblätter** in kleine, mundgerechte Stücke zupfen. Die **Stiele der Shiitakepilze** entfernen und die **Pilze** in dünne Scheiben 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 Säigkeit erreicht ist. Die **Grünkohl-Pilz-Orecchiette** mit dem **restlichen Zitronenabrieb** garniert servieren.