



## 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.



- 1 Packung Grünkohl
- 3 Packungen Cashewkerne <sup>15</sup>
- 1 Packung Shiitakepilze
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen helle Misopaste <sup>1,6</sup>
- 500g Orecchiette <sup>1</sup>
- 2 Knoblauchzehen

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

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

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



#### 4. Pasta kochen

## 2. Sauce zubereiten

## 5. Grünkohl garen

### 3. Grünkohl schneiden

## 6. Pasta fertigstellen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [#marleyspooning](#)