



Shiitake-Spinat-Pasta mit Linsen-Strozzapreti

in veganer Miso-Cashew-Sauce



ca. 20min



2 Portionen

Eine elegante Pasta-Kreation mit Linsen-Strozzapreti von unserer Köchin Hannah. Die cremige Sauce aus Miso, Cashews und Zitrone ist frisch und leicht. Dazu gibt es mit Knoblauch gebratene Shiitakepilze und zarten Babyspinat. Vegane Küche vom Feinsten!

- 250g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 75g Cashewkerne ²
- 25g Misopaste ¹
- 100g Shiitakepilze
- 200g Babyspinat
- 1 Pck. Hefeflocken

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene
Sojabohnen (1), Schalenfrüchte (2). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 907kcal, Fett 35.5g,
Kohlenhydrate 112.3g, Eiweiß 33.3g



1. Zitrone vorbereiten

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



4. Pilze schneiden

Die **Shiitakepilze** in dünne Streifen schneiden, dabei die Stiele entfernen.



2. Sauce zubereiten

Die **Cashews** mit **2EL Zitronensaft**, **½TL Zitronenschale**, der **Misopaste** und 150ml warmem Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer glatten **Sauce** pürieren. Nach Bedarf etwas mehr Wasser hinzufügen.



5. Pilze braten

Die **Pilze** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Spinat** nach und nach unterheben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** und die **Miso-Cashew-Sauce** zum **Gemüse** in die Pfanne geben und alles gut vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzufügen. Die **Pasta** mit den **Hefeflocken** und der **restlichen Zitronenschale** garnieren und servieren.