



Getrüffelte Champignon-Miso-Soba

mit Spinat, Käse und Schnittlauch



ca. 25min



2 Personen

Dürfen wir unser neues Lieblings-Nudelgericht vorstellen? Heute vereinen wir nussige Soba-Nudeln, die ihren speziellen Geschmack vom verwendeten Buchweizen erhalten, mit einer cremigen Sauce aus feinen Champignons, Schalotten und reichlich Käse, die durch die Verwendung von Misopaste ein besonders würziges Aroma erhält. Zum Schluss noch etwas Schnittlauch und Trüffelöl - und schon ist der Schmaus auf dem Tisch!

Was du von uns bekommst

- 200g Sobanudeln ²
- 250g braune Champignons
- 2 Schalotten
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 25g Misopaste ^{2,4}
- 10g Schnittlauch
- 100g Babyspinat
- 1 Päckchen Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- Wok oder große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

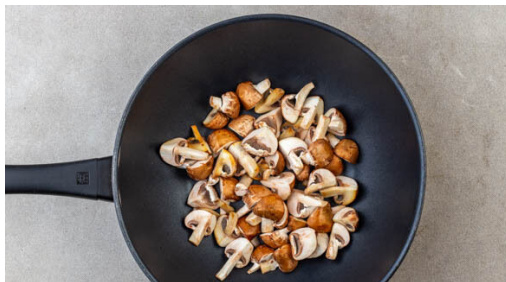
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 691kcal, Fett 23.4g, Kohlenhydrate 92.0g, Eiweiß 26.3g



1. Pilze braten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. In einem Wok oder einer großen Pfanne mit ½EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 5Min. braten, bis sie anfangen, weich zu werden.



2. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. Währenddessen die **Schalotten** schälen und längs in dünne Streifen schneiden. Mit einem Messbecher ca. **75ml Nudelwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen, sehr gründlich mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



3. Schalotten braten

Sobald die **Pilze** weich sind, die **Schalotten** und ½EL Butter in den Wok oder die Pfanne geben und 4-6Min. mitbraten, bis die **Schalotten** weich und die **Pilze** goldbraun sind.



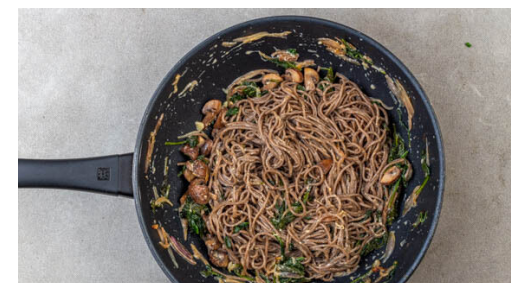
4. Zutaten vorbereiten

Den **Käse** grob reiben. Die **Misopaste** mit **1EL Nudelwasser** glatt rühren. Den **Schnittlauch** in dünne Ringe schneiden.



5. Spinat zugeben

Den Wok oder die Pfanne mit ½EL hellem Essig ablöschen. Den **Spinat** portionsweise zugeben und rühren, bis er zusammengefallen ist.



6. Fertigstellen & servieren

Erst 1EL Butter, die **Misopaste** und **50ml Nudelwasser** einrühren, dann die **Nudeln** und den **Käse** zugeben und kräftig vermengen, bis der **Käse** geschmolzen ist und die **Nudeln** gleichmäßig von **Sauce** überzogen sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Nudeln** auf Teller verteilen, mit dem **Trüffelöl** beträufeln und mit dem **Schnittlauch** garniert servieren.