



Feine Schwarzkohl-Shiitake-Pasta

in cremiger Miso-Cashew-Sauce



30-40min



2 Personen

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

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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 909kcal, Fett 36.2g,
Kohlenhydrate 116.0g, Eiweiß 31.4g



1. Zitrone vorbereiten

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



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.



2. Sauce zubereiten

2EL Zitronensaft, die **1/2 des Zitronenabriebs**, den **Knoblauch**, die **Misopaste**, die **Cashews** und 250ml Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer glatten **Sauce** pürieren. Nach Bedarf etwas mehr Wasser hinzufügen.



5. Schwarzkohl garen

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Schwarzkohl** dazugeben und 3-4Min. mitbraten, bis er zusammengefallen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Gemüse vorbereiten

Die **1/2 des Schwarzkohls** ggf. verlesen, von harten Stängeln befreien und in mundgerechte Stücke zupfen. **Tipp:** Wer mag, kann auch den gesamten **Schwarzkohl** verwenden. Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden, die Stiele entfernen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** und die **Miso-Cashew-Sauce** zum **Schwarzkohl** in die Pfanne geben und alles gut vermengen, dabei ggf. etwas **Pastawasser** hinzufügen. Die **Pasta** mit dem **restlichen Zitronenabrieb** garnieren und servieren.