



## Feine Schwarzkohl-Shiitake-Pasta

in cremiger Miso-Cashew-Sauce



30-40min



3-4 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!

## Was du von uns bekommst

- 500g Penne <sup>1</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Knoblauchzehe
- 2 Päckchen helle Misopaste <sup>1,6</sup>
- 3 Packungen Cashewkerne <sup>15</sup>
- 1 Packung Schwarzkohl
- 1 Packung Shiitakepilze

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

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

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 764kcal, Fett 25.4g, Kohlenhydrate 106.8g, Eiweiß 26.1g



### 1. Zitrone vorbereiten

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



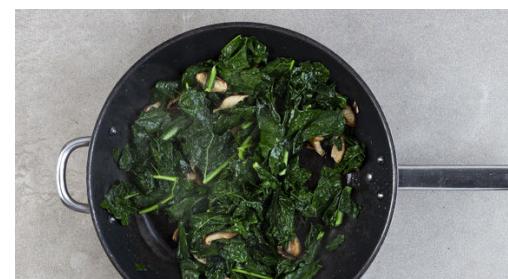
### 4. Pasta kochen

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 250-300ml 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

Den **Schwarzkohl** ggf. verlesen, von harten Stängeln befreien und in mundgerechte Stücke zupfen. Die **Shiitakepilze** 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.