



## Vollkornpasta mit Shiitake und Spinat

in veganer Miso-Cashew-Sauce



ca. 20min



2 Portionen

Eine elegante Pasta-Kreation 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!

## Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Vollkornfusilli <sup>1</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 75g Cashewkerne <sup>3</sup>
- 25g Misopaste <sup>2</sup>
- 100g Shiitakepilze
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Pck. Hefeflocken

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

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

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

## Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

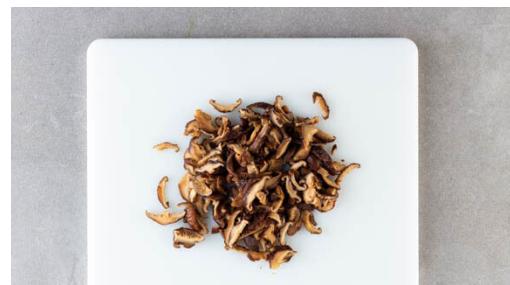
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 736kcal, Fett 29.9g, Kohlenhydrate 85.0g, Eiweiß 28.3g



**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 7-9Min. 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.