



Vegane Shiitake-Spinat-Pasta

in cremiger Miso-Cashew-Sauce



ca. 25min



3-4 Personen

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

- 500g Penne ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen helle Misopaste ^{1,6}
- 3 Packungen Cashewkerne ¹⁵
- 2 Packungen Shiitakepilze
- 2 Packungen Babyspinat
- 2 Päckchen Hefeflocken

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 826kcal, Fett 29.3g, Kohlenhydrate 108.5g, Eiweiß 30.5g



1. Zitrone vorbereiten



4. Pilze schneiden

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



2. Sauce zubereiten



5. Pilze braten

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



3. Pasta kochen



6. Pasta fertigstellen

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