

# Miso-Butter-Spaghetti mit Portobello und Kaiserschoten

Vegetarisch 15 – 25 Minuten • 837 kcal • Tag 3 kochen

36



vegane weiße Mispaste



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art, gerieben



Spaghetti



Frühlingszwiebel



Kaiserschoten



Portobello-Pilze



Butter



Limette, gewachst



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche das Gemüse und Obst ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*, Öl\*

## Kochutensilien

1 Gemüsereibe, 1 große Pfanne, 1 großer Topf, 1 Messbecher und 1 Sieb

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vegane weiße Misopaste (11) (15)	25 g	50 g	50 g
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Hartkäse ital. Art, gerieben (7) (8)	20 g	40 g	40 g
Spaghetti (15)	270 g	360 g	500 g
Frühlingszwiebel DE   NL   MA   EG	1	2	2
Kaiserschoten	150 g	200 g	300 g
Portobello-Pilze	2	3	4
Butter (7)	40 g	60 g	80 g
Limette, gewachst BR   MX   ES   CO   VN	1	1	1

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 390 g)
Brennwert	903 kJ/216 kcal	3501 kJ/837 kcal
Fett	7,5 g	29,1 g
– davon ges. Fettsäuren	3,7 g	14,2 g
Kohlenhydrate	29,5 g	114,5 g
– davon Zucker	3 g	11,7 g
Eiweiß	6,9 g	26,7 g
Salz	0,82 g	3,16 g

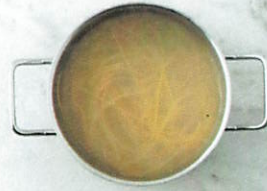
Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** (7) Milch (einschließlich Laktose) (8) Eier (11) Soja (15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland NL: Niederlande MA: Marokko EG: Ägypten BR: Brasilien MX: Mexiko ES: Spanien CO: Kolumbien VN: Vietnam

1



## Spaghetti kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser\*** füllen, kräftig **salzen\*** und aufkochen.

**Spaghetti** hinzugeben und 7 – 8 Min. bissfest garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

2



## Gemüse schneiden

**Portobello** in 0,5 cm Scheiben schneiden.

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.

**Kaiserschoten** quer halbieren.

**Knoblauchzehen** in feine Scheiben schneiden.

3



## Gemüse braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Portobello** und **Kaiserschoten** darin 4 – 5 Min. anbraten.

Weißer **Frühlingszwiebelringe** und **Knoblauch** dazugeben und alles 1 – 2 Min. weiterbraten.

Währenddessen **Limette** heiß waschen und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] der Schale fein abreiben. **Limette** in 6 Spalten schneiden.

4



## Für die Soße

**Spaghetti** nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen, dabei 200 ml [300 ml | 400 ml] vom **Kochwasser** auffangen.

**Misopaste**, **Butter**, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Gemüsebrühpulver\*** und das aufgefangene **Nudelkochwasser** im **Nudelkochtopf** 1 Min. unter Rühren erhitzen.

5



## Fertigstellen

**Spaghetti**, **Pfannengemüse**, Hälfte vom **Hartkäse** und **Limettenabrieb** in die **Soße** geben und gut untermischen. Mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Saft** von 1 [1,5 | 2] **Limettenspalte** abschmecken.

6



## Anrichten

**Spaghetti** auf Teller verteilen. Mit grünen **Frühlingszwiebelringen** und restlichem **Hartkäse** toppen und mit restlichen **Limettenspalten** genießen.

**Guten Appetit!**



Für mehr Essensfreu(n)de:  
Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen  
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

