



Miso Butter Pasta mit Panko Crunch

Für die Pasta:

240 g Pasta (z.B. Spaghetti, Linguine)

2 Esslöffel Butter

1 Esslöffel Lien Ying Miso Paste

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Teelöffel Lien Ying Bio Shoyu Sojasauce

1 Teelöffel Lien Ying Reis Essig

2 Esslöffel Nudelwasser (aufheben)

Für den Panko Crunch:

3 Esslöffel Lien Ying Panko Grobes Paniermehl

1 Esslöffel Butter

1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt

1 Prise(n) Salz

1 Teelöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Zum Garnieren:

1 Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Etwas geriebener Parmesan oder Chiliöl (optional)

Miso Butter Pasta mit Panko Crunch

1.

Nudeln in gut gesalzenem Wasser al dente kochen. 2–3 EL Kochwasser auffangen. Nudeln abgießen.

Für den Panko Crunch in einer kleinen Pfanne Butter erhitzen. Knoblauch kurz anschwitzen, dann Panko und Sesam dazugeben. Unter Rühren goldbraun rösten (3–4 min.). Mit einer Prise Salz abschmecken und beiseite stellen.

Für die Nudeln in einer großen Pfanne 2 EL Butter schmelzen, Knoblauch 1–2 min. darin anbraten (nicht bräunen). Miso-Paste einrühren und mit Sojasauce und Reisessig ablöschen. Etwas Nudelwasser zugeben, bis eine cremige Sauce entsteht.

Die gekochten Nudeln direkt in die Sauce geben, gut vermengen und 1 min. bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Pasta auf Teller verteilen. Mit reichlich Panko-Crunch und Frühlingszwiebeln bestreuen. Optional noch etwas Chiliöl oder Parmesan dazugeben.