



Zutaten

- 300g Spaghetti
- 2 Knoblauchzehen
- Prise Salz
- 3 El. Misobutter
- 1 Tl. Honig
- 3 El. Kürbiskerne
- evtl. 1 Tl. Maisstärke

Tipp: Je nach Geschmack kann diese Pasta auch mit verschiedenen frischen Kräutern oder Gemüse ergänzt werden, um etwas Abwechslung in das Gericht zu bekommen.

Pasta mit Misobutter

🍴 2 Portionen ⌚ 20 Minuten

Zubereitung

1. Kürbiskerne klein hacken und ohne Öl anrösten.
2. Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser kochen. Vor dem Abseihen etwas Nudelwasser beiseite geben.
3. Knoblauch schälen und fein hacken.
4. Geröstete Kürbiskerne beiseite geben und Knoblauch in der Misobutter anschwitzen.
5. Etwas Nudelwasser hinzugeben und aufkochen, bis eine Sauce entsteht. Bei Bedarf mit etwas Stärke eindicken.
6. Nach Wunsch die Sauce mit Honig süßen und abschmecken.
7. Nudeln dazu geben und gut durchmischen.
8. Auf einem Teller anrichten und mit gerösteten Kürbiskernen garnieren.