# Spaghetti mit Miso-Butter und Champignons

Miso, die japanische Würzpaste aus fermentierten Sojabohnen wird vor allem zum würzen von Suppen verwendet. Mit ihrem intensiven Umami-Geschmack lässt sich aus ihr, zusammen mit Champignons, auch eine einfache und wohlschmeckende Pastasauce zubereiten. Miso gibt es in verschiedenen Versionen, je dunkler, desto länger wurde sie fermentiert und umso kräftiger ist ihr Geschmack. Die Manufaktur DasPure stellt verschiedene Miso-Pasten in Bio-Qualität u.a. aus einheimischen Erbsen her.

Die Spaghetti stammen von der Molino e Pastificio SA in Poschiavo. Es sind eher dickere Spaghetti mit einer rauhen Oberfläche, an der die Sauce sehr gut haftet.

## Zutaten (pro Portion)

| | |
|---|---|
| 80g | Spaghetti |
| 100g | Champignons |
| 20g | Tafelbutter |
| 1El | Miso |
| | Salz und Pfeffer |
| | Sauerrahm |

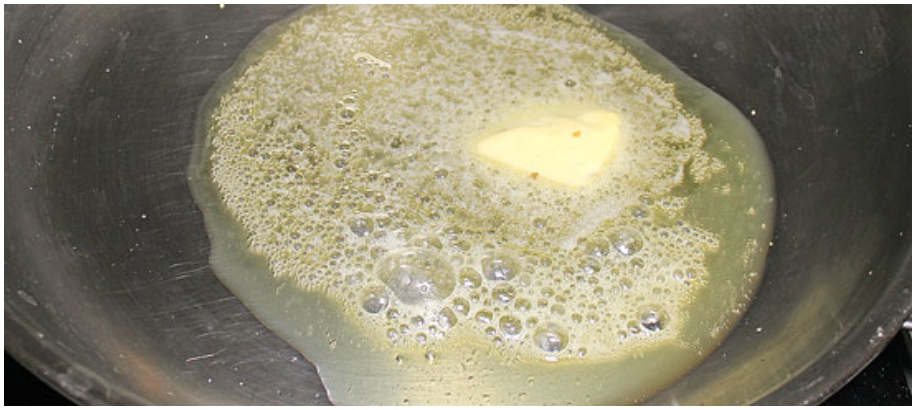
## Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser gar kochen und abgiessen, dabei etwas Pastawasser auffangen.

Champignons zu 1cm dicken Scheiben schneiden, grosse Exemplare vorab halbieren.

Butter in einer weiten Pfanne aufschäumen lassen und die Pilze darin anbraten. Nicht zuviel Pilze in die Pfanne geben und erst bewegen wenn sie angeröstet sind, sonst

ziehen sie Wasser. Champignons wenden und mit Pfeffer würzen.

Miso mit 4El Pastawasser vermischen und zu den Champignons geben. Spaghetti zugeben und in der Pfanne mit den Pilzen vermischen. Ev. nochmals etwas Pastawasser zugeben, damit die Spaghetti geschmeidg werden.

Spaghetti anrichten und mit einem Klacks Sauerrahm garnieren.