

Spaghetti mit Zoodles und Miso-Butter

Zutaten für 2 Portionen:

- ½ Paket Spaghetti
- 1 große Zucchini
- 1 TL Salz
- 1 – 2 EL Miso-Butter

für die Misobutter:

- Miso (nach Geschmack, ich habe Gerstenmiso verwendet)
- weiche Butter

Zwei Teile Butter und ein Teil Miso gut miteinander verrühren



Zucchini waschen und anschließend mit einem Spiralschneider in Spaghetti schneiden. Alternativ kann auch ein Sparschäler verwendet werden. Damit dünne Bandnudeln zurecht schneiden.

In einem großen Topf reichlich Wasser mit einem 1 TL Salz zum kochen bringen. Nudeln und Zucchini hineingeben und 5-10 Minuten sanft köcheln lassen. Dann abgießen, etwas von dem Kochwasser zurückbehalten (1/2 Suppenkelle). Nudeln, Zucchini, Misobutter und Kochwasser vermischen. Schon ist das Gericht fertig.

Auf einen Teller geben und genießen. Auf jeden Fall ausprobieren, es lohnt sich.

