

Tagliatelle mit Tofu-Bolognese und Burrata-Creme

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

200 g Hartweizenmehl $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl 1 Prise Salz

Für die Tofu-Bolognese:

100 g Naturtofu 500 g passierte Tomaten 100 g braune Champignons

$\frac{1}{2}$ Karotte 1 Zwiebel 1 TL Sojasauce

1 Bund Basilikum $\frac{1}{4}$ TL gemahl. Kümmel 1 Prise Zucker

1 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Creme:

1 Stracciatella di Burrata $\frac{1}{4}$ Bund Basilikum 1-2 EL Olivenöl

Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

100 g Pinienkerne

Für die Tagliatelle:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Mehl mit 100 ml Wasser, Öl und Salz zu einem Teig kneten. Dünn ausrollen und in Tagliatelle schneiden. Alternativ mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und mit dem Tagliatelle-Aufsatz in Form bringen.

Für die Tofu-Bolognese:

Champignons putzen und fein hacken. Tofu mit den Fingern zerbröseln.

Beides mit Sojasauce, Kümmel und 1 EL Olivenöl vermengen und für 15 Minuten auf einem Backblech backen.

Zwiebel abziehen, würfeln und in Olivenöl anbraten. Karotte schälen, kleinschneiden und ebenfalls mit anbraten. Mit Zucker karamellisieren und mit passierten Tomaten übergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sauce einkochen lassen. Basilikum hacken und in die Sauce geben. Tofu und Pilze aus dem Ofen auch in die Sauce geben.

Für die Creme:

Burrata mit Basilikum und Olivenöl verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.

Helen Bartjes am 05. März 2025