

Gemüse-Spieß mit roter Pasta, Champignon-Creme

Für zwei Personen

Für den Gemüsespieß:

100 g fester Tofu	1 Zucchini	2 braune Champignons
65 g Mehl	1 TL Rohrzucker	1 TL Meersalz
100 g ungesüßte Cornflakes	Pflanzenöl	Meersalz, Pfeffer

Für die rote Pasta:

200 g Dinkelmehl	150 ml Rote-Bete-Saft	Meersalz
------------------	-----------------------	----------

Für die Champignoncreme:

250 g braune Champignons	1 Zwiebel	100 g weißes Mandelmus
$\frac{1}{2}$ Bund Oregano	$\frac{1}{2}$ Zitrone	100 ml Gemüsefond
2 EL Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Mehl und Rote-Bete-Saft zu einem glatten Teig verkneten, in Alufolie einpacken und ruhen lassen.

Mehl mit Rohrzucker, Salz und 90 Milliliter Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Cornflakes fein zerbröseln. Tofu in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden, Zucchini und Pilze schneiden und abwechseln mit Tofu auf einen Holzspieß stecken. Spieß im Teig wälzen und anschließend in Cornflakes. In der Pfanne braten.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Pilze putzen und fein hacken. Oregano waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Mandelmus und 130 Milliliter Wasser mit einem Schneebesen glatt rühren.

Die Zwiebeln in Olivenöl Minuten dünsten. Mit Gemüsefond ablöschen und einkochen lassen. Pilze dazugeben und weiterer drei Minuten andünsten. Das Mandelmus dazugeben, die Pfanne vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Oregano und Zitronensaft abschmecken.

Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Teig mit einem scharfen Messer in gleich große Bandnudeln schneiden. Die Nudeln in siedendem Salzwasser etwa zwei Minuten al dente garen und abtropfen lassen.

Die Gemüsespieße mit der rote Pasta mit Champignoncreme auf Tellern anrichten und servieren.

Ramona Kuen am 26. Oktober 2015