

Pasta, Zucchini-Nudeln, Avocado-Soße, Räuchertofu

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

3 Eier	300 g Mehl, Type 00	100 g Semola
2 EL Olivenöl	Salz	

Für die Zoodles:

1 Zucchini

Für den Räuchertofu:

200 g festen Räuchertofu	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	2 EL Sojasauce
1 TL Chilipulver	4 EL feiner brauner Zucker	Pflanzenöl

Für die Avocado-Sauce:

1 Avocado	2 Schalotten	1 Zitrone, Saft
5 Zweige Basilikum	2 EL Olivenöl	1 TL weißer Pfeffer

Salz

Für die Garnitur:

10 Cherrytomaten	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Zesten	30 g Parmesan
2 Zweige Basilikum		

Für die Tagliatelle:

Das Mehl mit Semola, Eier und Olivenöl zu einem Teig kneten. Dann in Frischhaltefolie einpacken und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Wasser aufsetzen und stark salzen. Pastateig dünn ausrollen und in Tagliatelle schneiden. 2-3 Minuten in stark kochendem Wasser al dente garen. Pasta abgießen und ein Glas Nudelwasser für die Sauce zurückhalten.

Für die Zoodles:

Zucchini waschen, Enden entfernen und mit dem Spiralschneider in Zoodles schneiden. Mit der fertigen Pasta im Topf vermengen.

Für den Räuchertofu:

Räuchertofu in mundgerechte Würfel schneiden. In Sojasauce, gehackte Chilis und etwas Öl einlegen. 15 Minuten ziehen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Tofu darin goldbraun braten. Braunen Zucker darüber geben und karamellisieren lassen.

Für die Avocado-Sauce:

Avocado schälen und entsteinen. Schalotte abziehen. Beides zusammen mit Basilikum, Olivenöl und dem Saft der Zitrone in einen Multizerkleinerer geben und aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz Nudelwasser unter die Sauce rühren.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Basilikumblätter abziehen. Zitronenzesten abreißen.

Alles zusammen in einem Multizerkleinerer geben und kurz aufmixen, sodass der Parmesan die Farbe des Basilikums annimmt. Tomaten halbieren. Beides zur Garnitur der Teller nutzen.

Pasta mit Sauce vermengen und bei leichter Hitze rühren bis alle Nudeln mit Sauce ummantelt sind. Auf Tellern anrichten und garnieren.

Rick Brockmeyer am 29. Januar 2024