

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. März 2025 ▪  
**Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto**



Helen Bartjes

**Tagliatelle mit Tofu-"Bolognese" und Burrata-Creme**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Tagliatelle:**

200 g Hartweizenmehl  
 ½ EL Olivenöl  
 1 Prise Salz

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:**

100 g Naturtofu  
 500 g passierte Tomaten, aus der Dose  
 100 g braune Champignons  
 ½ Karotte  
 1 Zwiebel  
 1 TL Sojasauce  
 1 Bund Basilikum  
 ¼ TL gemahlener Kümmel  
 1 Prise Zucker  
 1 EL Olivenöl + Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:**

1 Stracciatella di Burrata  
 ¼ Bund Basilikum  
 1-2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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

**Für die Garnitur:**

100 g Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.